

FISHER & PAYKEL

FOUR À VAPEUR

MINIMALISTE

OS24SMTDB1

CONTEMPORAIN

OS24SDTDX2

GUIDE D'UTILISATION

US CA

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Avant de commencer	10
Première utilisation	11
Utilisation de la lampe du four	23
Utilisation de la minuterie de cuisine	24
Pour changer l'heure	26
Verrouillage du panneau de commande	27
Déverrouillage du panneau de commande	28
Options de cuisson	29
Cuisson différée	30
Arrêt automatique	31
Sonde pour aliment	32
Cuisson guidée	35
Guide de cuisson	37
Tableaux de cuisson	47
Réglages de préférence de l'utilisateur	55
Connexion Wi-Fi et mode de commande à distance	57
Mode Sabbat	59
Entretien et nettoyage	61
Détartrage du four	69
Utilisation du nettoyage à la vapeur	71
Dépannage	72
Codes d'erreur	75
Garantie et service	76

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com/register

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- Éteignez le four au niveau de la prise murale avant de remplacer la lampe du four.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner une surchauffe, des brûlures et des blessures.

- Ne placez pas de papier d'aluminium, de vaisselle, de plateaux, d'eau ou de glace sur la sole du four pendant la cuisson, car cela endommagerait l'émail de façon irréversible. Le fait de recouvrir le four de papier d'aluminium pourrait causer un incendie.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient être brûlées ou blessées et un incendie pourrait se déclarer.
- Ne rangez aucune matière inflammable dans un four ou à proximité de sa surface.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

- Attention : certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut causer des brûlures et ébouillantage.

- Pour éviter toute brûlure et tout ébouillantage, tenez les enfants à distance de cet appareil.
- Les surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment brûlantes pour provoquer des brûlures. Par exemple, l'évent du four, la surface à proximité de l'évent du four, ainsi que la porte du four.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants ou surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants pourraient être brûlants, même lorsqu'ils sont de couleur foncée.
- Utilisez des protections lors de la manipulation de surfaces brûlantes telles que les grilles de four et les plats, ou lors de l'utilisation des fonctions de vapeur.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte du four, car de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'en échapper, en particulier lors de l'utilisation des fonctions d'ajout de vapeur. Laissez l'air chaud et la vapeur se dissiper avant de retirer ou de replacer les aliments.
- Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne les touchez pas avant qu'ils soient refroidis.



LISEZ ET CONSERVEZ CE GUIDE

MISE EN GARDE!

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation du four, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four. Utilisez le four uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que le décrivent ces instructions.

Installation

- Veillez à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Veillez à ce que ce four soit connecté à un circuit incorporant un interrupteur de sectionnement permettant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- N'installez ou n'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Si vous recevez un produit endommagé, contactez immédiatement votre détaillant ou installateur.

Entretien

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le guide d'utilisation. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou une personne qualifiée.

Risque d'incendie

- N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau. Éteufez le feu ou la flamme, ou encore utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Utilisez uniquement des poignées ou gants de cuisine secs. N'utilisez pas de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes, car la vapeur pourrait causer des brûlures. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les surfaces brûlantes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Il pourrait s'enflammer.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression dans les contenants pourrait causer une explosion et provoquer des blessures.

Salubrité alimentaire

- Laissez les aliments dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson. Ainsi, vous éviterez la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Utilisation générale

- Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique (résidentiel). Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale quelconque. Toute utilisation commerciale affectera la garantie du fabricant de ce produit.
- Les appareils électroménagers ne sont pas conçus pour servir de jouets.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne les laissez jamais se tenir ou s'asseoir sur une quelconque partie de l'appareil.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient continuellement supervisés.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Ne rangez pas d'objets que les enfants pourraient vouloir au-dessus du four. Les enfants risqueraient de se brûler ou se blesser en montant sur le four pour récupérer les objets.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four.
- N'obstruez jamais les événements du four. Ne portez pas de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Ils pourraient s'enflammer ou fondre en entrant en contact avec un élément chauffant ou une surface brûlante et provoquer des brûlures.
- Ne changez ou modifiez d'aucune façon le dispositif de communication sans fil. Les changements ou les modifications non expressément approuvés par Fisher & Paykel peuvent entraîner l'annulation de votre droit d'utiliser cet équipement.
- Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
- ② L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Cet appareil est conforme à la partie 15 des réglementations FCC. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :
 - ① L'appareil ne doit pas produire de brouillage; et
 - ② L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.
- Attention : De l'air chaud peut être soufflé de l'évent dans le haut du four à la suite du fonctionnement du système de refroidissement du four.
- Positionnez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid (avant le préchauffage). Si une grille doit être retirée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants brûlants ou la base du four.
- Utilisez uniquement des plats allant au four. Conformez-vous aux instructions de leur fabricant.
- Placez toujours les grilles à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec l'élément chauffant brûlant.
- Ne touchez pas aux surfaces intérieures ou éléments chauffants de votre four. Les surfaces intérieures et les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils sont d'une couleur foncée; ils pourraient causer des brûlures. La porte du four, les ouvertures d'évent et les surfaces à proximité de ces ouvertures peuvent également devenir brûlantes.
- Il est possible de configurer cet appareil pour le contrôler à distance à tout moment. Ne rangez pas de matières inflammables ou d'articles sensibles à la température à l'intérieur, sur le dessus ou à proximité de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

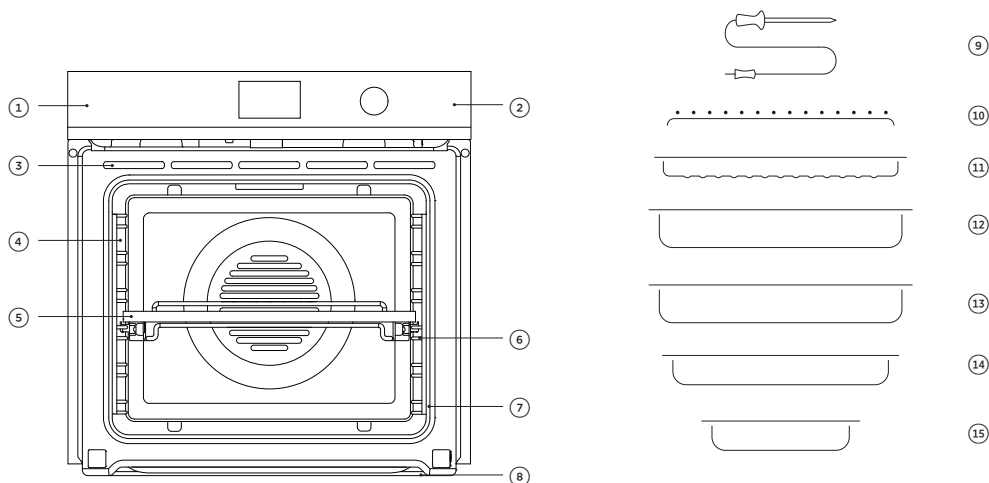
- La sonde pour aliment et le papier d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les éléments du four.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Pour éviter toute surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière une porte décorative.
- MISE EN GARDE : Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance.

Nettoyage

- Ne nettoyez pas et n'utilisez aucun produit de nettoyage sur le joint d'étanchéité du four. Il est indispensable à une bonne étanchéité, afin de garantir que le four fonctionne efficacement. Veillez à ne pas frotter, endommager, déplacer ou retirer le joint d'étanchéité du four.
- N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, de cires ou de pols. Aucun produit à nettoyer les fours commercial, doublure de four ou revêtement de protection de quelque nature que ce soit ne doit être utilisé dans le four ou autour d'une partie quelconque de celui-ci.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs/abrasifs, tampons à récurer ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ces articles pourraient égratigner la surface et faire éclater la vitre.
- Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer une quelconque partie du four.
- Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la 'Liste de vérification finale' dans les Instructions d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section 'Consignes de sécurité et mises en garde'.
- Retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes afin de les mettre au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.
- Réinstallez les grilles à votre position souhaitée dans le four.



Oven features and accessories

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Panneau de commande | ⑨ Sonde pour aliment |
| ② Compartiment de réservoir d'eau | ⑩ Support de grillage |
| ③ Volets de l'évent du four | ⑪ Grillage |
| ④ Emplacement de la lampe de four | ⑫ Lèche-frite |
| ⑤ Grille coulissante à extension complète | ⑬ Grand plat de cuisson uniforme* |
| ⑥ Rayon latéral | ⑭ Grand plat de cuisson perforé* |
| ⑦ Joint d'étanchéité du four | ⑮ Petit plat de cuisson perforé* |
| ⑧ Canal d'égouttement | |

Non illustrés : porte de four et poignée, grille métallique abaissable et réservoir d'eau.

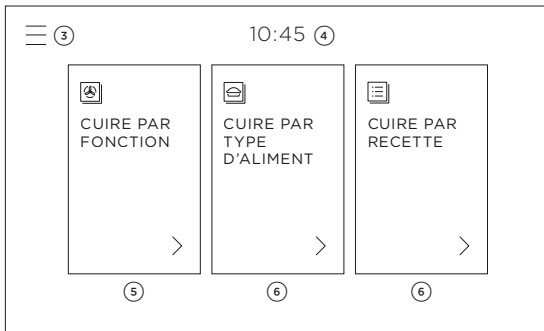
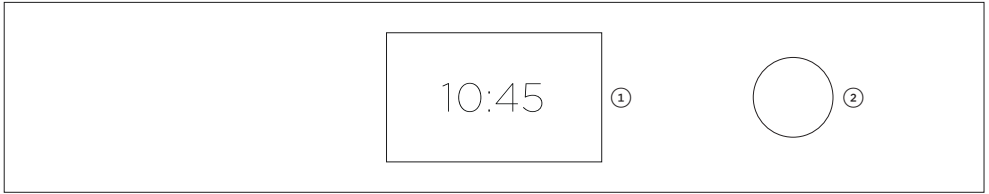
Certains accessoires ne sont pas fournis avec tous les modèles. Pour vous procurer d'autres accessoires, communiquez avec un centre de service

Fisher & Paykel ou l'assistance à la clientèle,
ou visitez notre site www.fisherpaykel.com

¹ Non conçu pour une utilisation à plus de 210 °F (100 °C)

PREMIÈRE UTILISATION

Panneau de commande



Fonctions du panneau de commande

- 1 Écran tactile
- 2 Bouton de commande*
- 3 Menu
- 4 Horloge
- 5 Fonctions du four
- 6 Fonctionnalités de cuisson guidée

Écran tactile

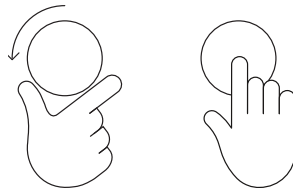
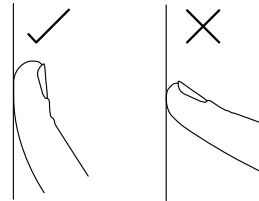
Votre four fonctionne à l'aide d'un écran tactile intuitif. Utilisez l'écran pour naviguer dans les fonctions de cuisson, fonctionnalités de cuisson guidée et réglages.

Utilisation des commandes tactiles

Touchez-les avec la partie arrondie de votre doigt, et non l'extrémité. Comme les commandes répondent au toucher, aucune pression n'est requise.

Bouton de commande

- Tournez le bouton de commande pour faire défiler les options de menu et régler les minuteries.
- Appuyez sur le bouton pour sélectionner une option.
- Maintenez-le enfoncé pour revenir en arrière.

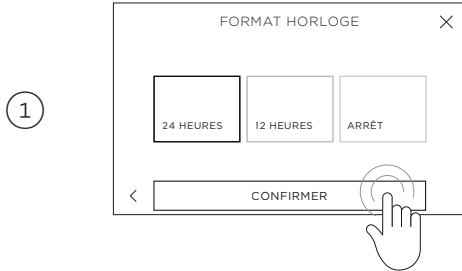


PREMIÈRE UTILISATION

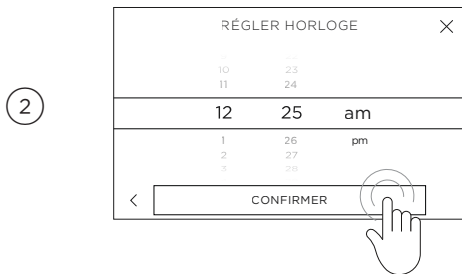
Réglage de l'horloge et de la tension d'alimentation électrique

Vous devez régler l'heure sur votre four lors de la mise en marche initiale ou après une panne de courant.

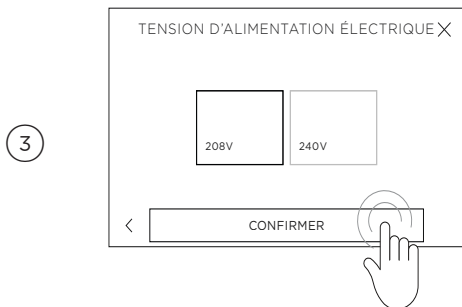
Vous devrez également sélectionner la tension d'alimentation électrique de votre maison.



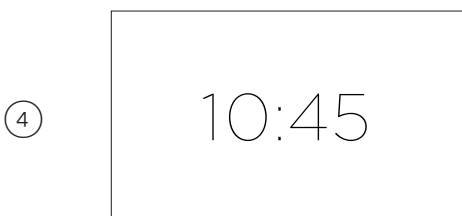
Réglez le format d'horloge. Choisissez entre **24 HEURES**, **12 HEURES** ou **ARRÊT**, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



Faites défiler pour régler l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.



Sélectionnez la tension d'alimentation électrique de votre maison. Choisissez entre **208 V** et **240 V**, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

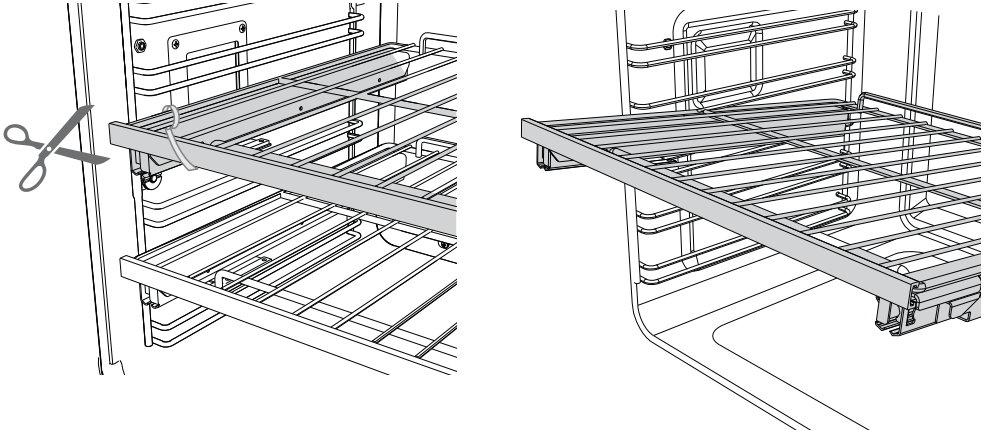


La tension d'alimentation électrique et l'heure sont alors réglées. L'heure s'affiche à l'écran.

PREMIÈRE UTILISATION

Grilles du four

Votre four est livré avec les grilles positionnées et fixées à l'intérieur. Les étapes suivantes vous indiquent comment les retirer et les repositionner à votre position préférée.



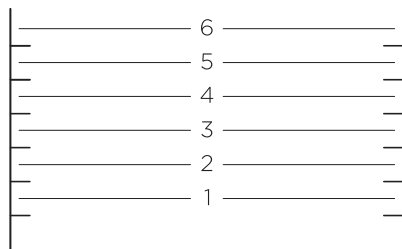
Retirez les grilles du four

- ① Retirez tous les colliers de serrage et matériaux d'emballage utilisés pour maintenir les grilles en place.
- ② Retirez toutes les grilles, en portant une attention particulière aux grilles coulissantes.
- ③ Pour retirer une grille coulissante, saisissez-la par le devant (en veillant à saisir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble), soulevez-la vers le haut, puis sortez-la du four.

Pour votre sécurité, les grilles métalliques et les cadres coulissants forment une seule pièce qu'il n'est pas possible de séparer. Une fois les glissières installées correctement sur les rayons latéraux, elles empêchent l'inclinaison des grilles métalliques lorsque vous les tirez vers vous.

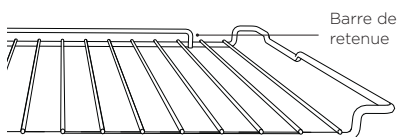
PREMIÈRE UTILISATION

Réinstallez les grilles à vos positions préférées



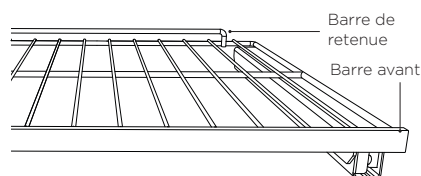
Positions de grille

Nous vous recommandons de placer les grilles coulissantes aux positions 2 et 4 pour la cuisson de tous les jours.



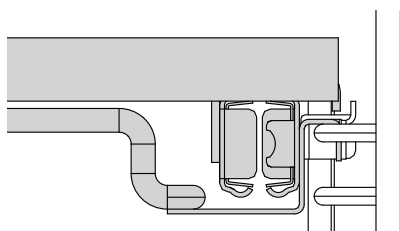
Pour réinstaller les grilles métalliques

Vérifiez que la grille est positionnée correctement, avec la barre de retenue à l'arrière, puis glissez-la en place sur les rayons latéraux.



Pour réinstaller les grilles coulissantes

- ① Saisissez la grille par le devant (en veillant à maintenir la grille métallique et le cadre coulissant ensemble).
- ② Assurez-vous que la grille est de niveau et orientée dans le bon sens, avec la barre de retenue à l'arrière.
- ③ Placez la grille sur les rayons latéraux à la hauteur souhaitée, en accrochant les pièces de maintien arrière sur les rayons latéraux des deux côtés.
- ④ Poussez la grille complètement vers le fond du four, en veillant à ce que les pièces de maintien avant soient aussi solidement accrochées sur les rayons latéraux.



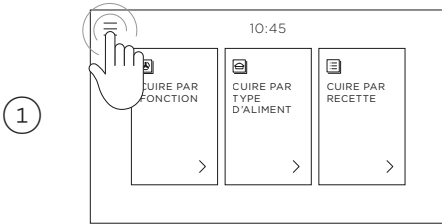
Assurez-vous que les grilles coulissantes soient positionnées sur les montants de rayon latéral, plutôt qu'entre ceux-ci.

Lorsqu'il y a des aliments dans le four, veillez à glisser les grilles à l'horizontale lors de leur extension. Cela permet d'éviter que les pièces de maintien se soulèvent des rayons latéraux et que la grille bascule.

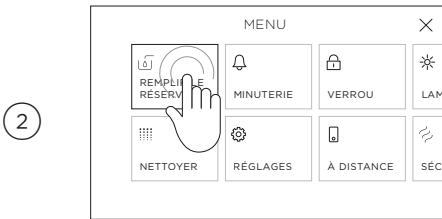
PREMIÈRE UTILISATION

Compartment de réservoir d'eau

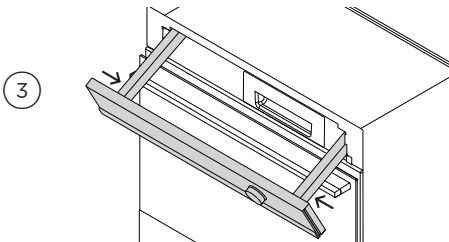
Certaines parties du compartiment de réservoir d'eau ont un emballage protecteur. La section suivante vous indique comment accéder au compartiment de réservoir d'eau pour retirer l'enveloppe protectrice.



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR**.



Retirez l'enveloppe protectrice des bras du panneau de commande.
Appuyez sur l'écran pour fermer le panneau de commande.

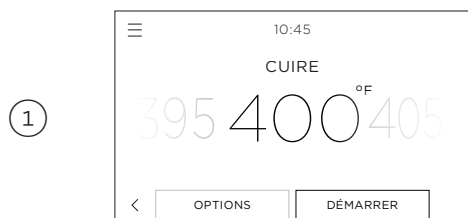
PREMIÈRE UTILISATION

Conditionnement du four

Il est important de conditionner votre four avant de l'utiliser pour la cuisson. Ce conditionnement brûle les éventuels résidus de fabrication et vous assure des résultats de la meilleure qualité dès la première utilisation. Le conditionnement prend environ 1 heure.

Avant de commencer :

Assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage et colliers de serrage utilisés pour maintenir les grilles en place pendant le transport. Assurez-vous que toutes les grilles sont installées dans le four. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lors du conditionnement.



Réglez le four à la fonction **CUIRE** avec une température de 400 °F (200 °C) et chauffez pendant 30 minutes.



Après 30 minutes, changez la fonction à **GRILLER AERO** et chauffez pendant 5 minutes.



Après 5 minutes, changez la fonction à **AERO PURE** et chauffez pendant 20 minutes supplémentaires. Lorsque vous terminez, éteignez le four.

Après le conditionnement :

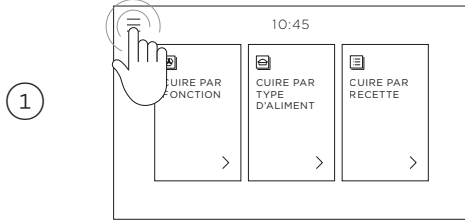
Il y aura une odeur caractéristique et une petite quantité de fumée pendant le conditionnement, alors que les résidus de fabrication seront brûlés. Ceci est normal, mais assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée. Une fois le four refroidi, essuyez-le avec un chiffon humide et un détergent doux, puis séchez-le soigneusement.

PREMIÈRE UTILISATION

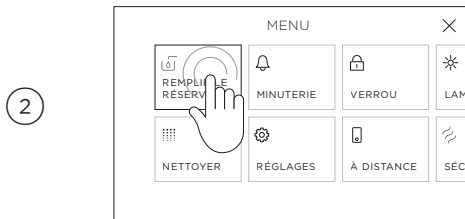
Réglage du niveau de dureté de l'eau

Avant d'utiliser les fonctions de vapeur pour la première fois, vous devez régler le niveau de dureté de l'eau. Si vous n'êtes pas certain de votre niveau de dureté de l'eau, communiquez avec les responsables de votre réseau de distribution d'eau local.

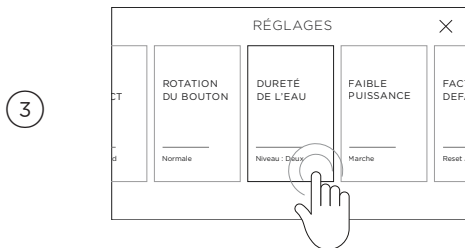
Nous ne recommandons pas d'utiliser ce produit avec une dureté de l'eau supérieure à 450 ppm.



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Accédez au menu des réglages.



Sélectionnez **DÉTARTRAGE : DURETÉ DE L'EAU**.



Sélectionnez votre niveau de dureté de l'eau :

DURETÉ DE L'EAU (PPM)	NIVEAU
0 - 100	ZÉRO
100 - 250	UN
250 - 350	DEUX
350 - 450	TROIS

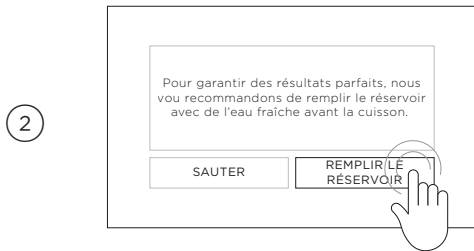
PREMIÈRE UTILISATION

Remplissage du réservoir d'eau

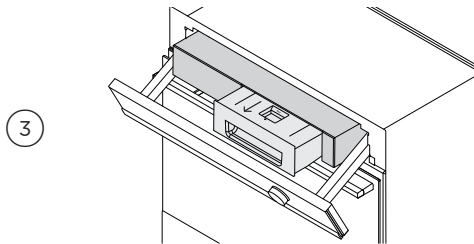
Avant d'utiliser les fonctions de vapeur, vous devez remplir le réservoir d'eau. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche avant la cuisson.



Sélectionnez la fonction de vapeur et la température souhaitées, puis appuyez sur **DÉMARRER**.

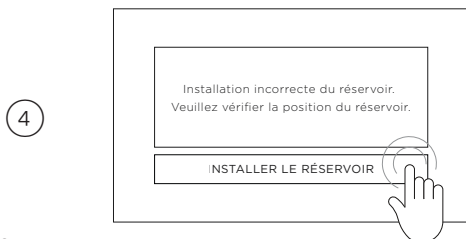


Sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR** pour démarrer.



Lorsqu'un message guide le demande, appuyez sur l'écran tactile pour ouvrir le panneau de commande. Tirez le réservoir d'eau vers l'extérieur et remplissez-le jusqu'à la ligne de remplissage maximal.

Poussez le réservoir vers l'intérieur pour le remettre en place, puis appuyez sur l'écran pour fermer le panneau de commande.

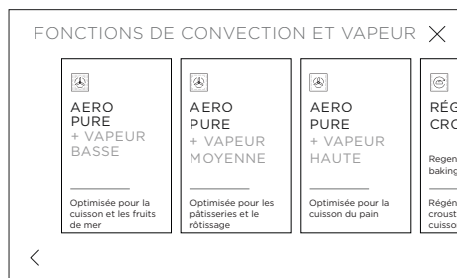
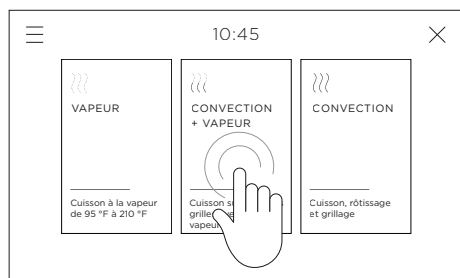


Si le réservoir est réinstallé incorrectement ou que le niveau d'eau est trop bas, suivez les instructions à l'écran avant de continuer.

PREMIÈRE UTILISATION

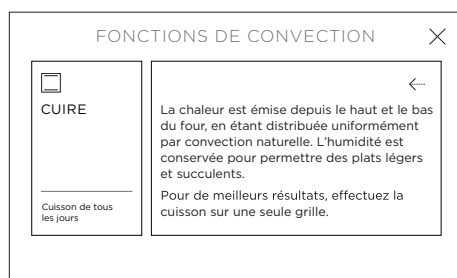
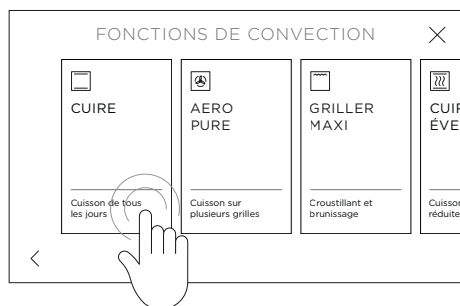
Sélection d'une fonction

Pour sélectionner et utiliser une fonction, accédez au menu de catégorie de la fonction, puis touchez au nom ou à l'icône de la fonction pour la sélectionner. Les fonctions peuvent varier selon votre modèle de four.



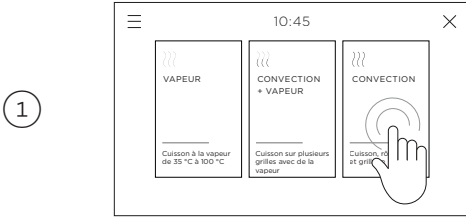
Affichage d'une description

Pour plus d'informations sur chaque fonction ou catégorie, touchez la description sous chaque nom de fonction ou catégorie.

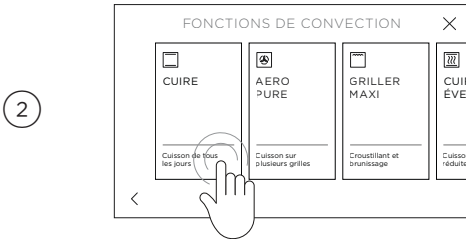


PREMIÈRE UTILISATION

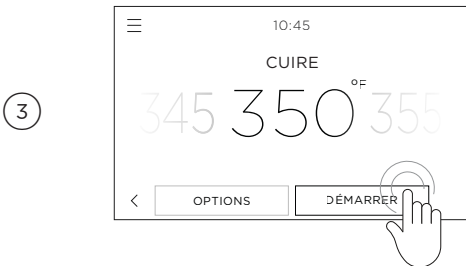
Réglage d'une fonction et de la température



Touchez l'écran ou tournez le bouton* pour accéder au menu. Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**, puis le menu de catégorie de la fonction souhaitée.

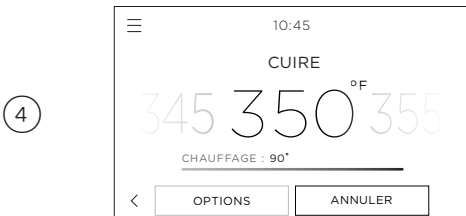


Faites défiler les fonctions et sélectionnez l'option souhaitée.



Pour ajuster la température pré réglée, faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite ou utilisez le bouton. Touchez **DÉMARRER** pour chauffer le four et commencer la cuisson.

Une barre rouge s'affiche à l'écran pendant le chauffage du four.



Lorsque le four atteint la température réglée, une tonalité est émise, la barre disparaît et le bouton* s'allume en blanc.

Certaines fonctions ne nécessitent pas de préchauffage. Pour ces fonctions, la barre ne s'affiche pas et le halo du bouton demeure rouge pendant la cuisson.

Étape de préchauffage rapide

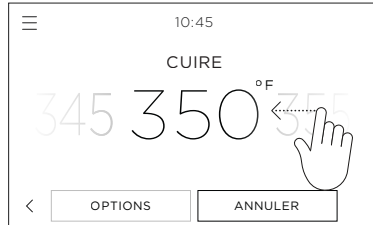
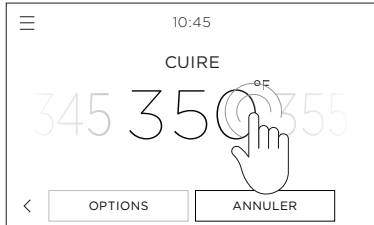
Pour certaines fonctions de cuisson, le four active une étape initiale de préchauffage rapide. Pendant cette étape, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage s'activent pour chauffer rapidement le four à la température réglée. Selon la fonction de cuisson sélectionnée, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage sont désactivés lorsque le four atteint la température réglée.

PREMIÈRE UTILISATION

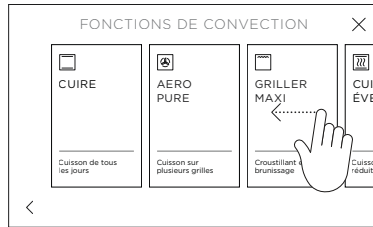
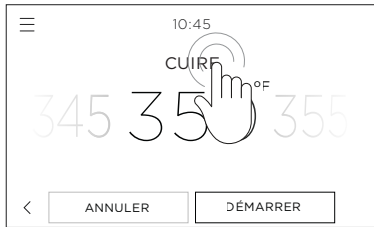
Modification ou annulation de la cuisson

Touchez le nom de la fonction ou la température à n'importe quel moment pendant la cuisson pour effectuer un réglage.

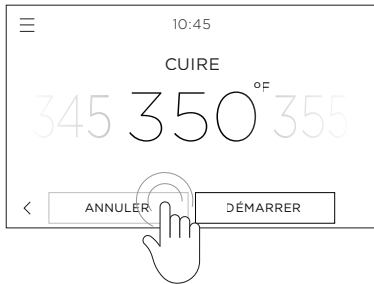
Changement de température



Changement de fonction



Mise en arrêt du four



Pour arrêter la cuisson et éteindre le four, appuyez sur **ANNULER**, puis sur **CONFIRMER** à n'importe quel moment

Séchage après vapeur

Après l'utilisation d'une fonction de vapeur, il peut rester une certaine humidité dans le four. Attendez que le four refroidisse, puis essuyez la base de la cavité à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.

Un message guide peut également vous demander d'exécuter un cycle de séchage une fois la cuisson terminée.

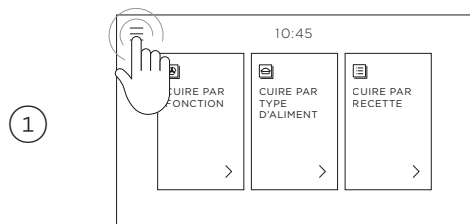
Pendant cette étape, le ventilateur et les éléments de cuisson et grillage s'activent pour chauffer et sécher rapidement le four. Une fois le cycle de séchage terminé, retirez le plateau d'égouttement et videz-le si nécessaire. Il est important de retirer tous les aliments du four avant de démarrer le séchage, en raison de la chaleur générée dans la cavité.

Vous pouvez reporter le cycle de séchage si une cuisson supplémentaire est requise, mais un cycle de séchage doit être effectué à la première occasion possible.

Si le cycle de séchage est reporté plusieurs fois, il y a un risque important de dommages au produit dus à la corrosion, entraînant l'annulation de la garantie.

UTILISATION DE LA LAMPE DU FOUR

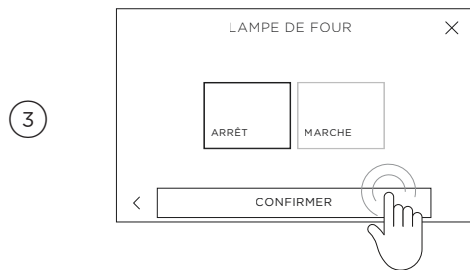
Allumer ou éteindre la lampe du four



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'affichage.



Sélectionnez **LAMPE**.

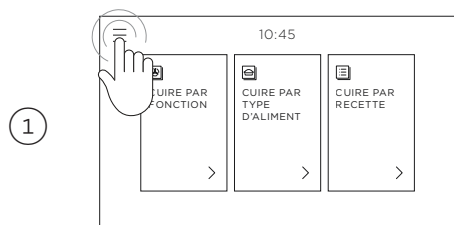


Sélectionnez **MARCHÉ** ou **ARRÊT**, selon le besoin, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

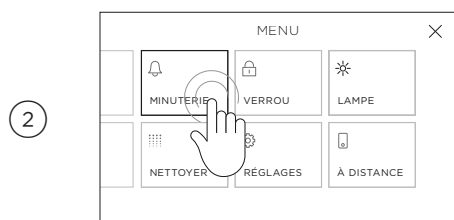
UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

- Utilisez la minuterie de cuisine pour vérifier les temps de cuisson. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même lorsque vous n'utilisez pas le four.
- La minuterie de cuisine n'arrête pas le four. Consultez 'Cuisson guidée' pour savoir comment régler la minuterie d'ARRÊT AUTOM. ou la CUISSON DIFFÉRÉE.

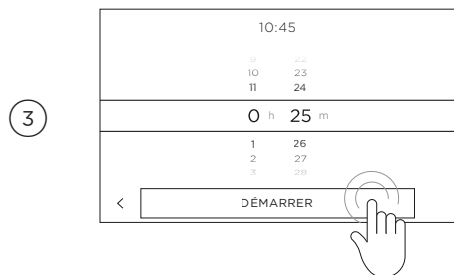
Réglage de la minuterie



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.

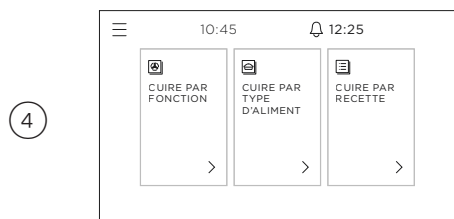


Sélectionnez **MINUTERIE**.



Faites défiler pour régler la durée, puis touchez **DÉMARRER**.

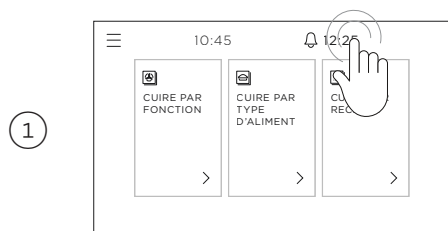
Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 11 heures 59 minutes.



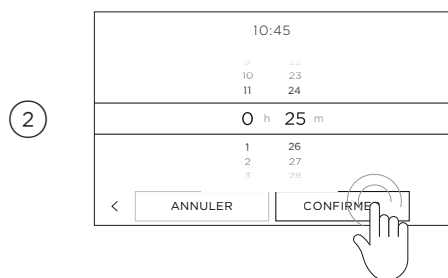
Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISINE

Modification ou annulation de la minuterie



Touchez le compte à rebours de la minuterie dans le coin supérieur droit de l'écran.



Réglez la minuterie comme nécessaire et sélectionnez **CONFIRMER**, ou touchez **ANNULER** pour annuler complètement la minuterie.



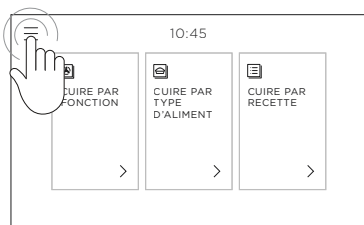
Une fois la durée de la minuterie écoulee, une tonalité est émise de façon intermittente.

Si vous souhaitez régler une autre durée, touchez **AJOUTER TEMPS**.

Si vous souhaitez poursuivre, touchez **FERMER** pour retourner à l'écran d'accueil.

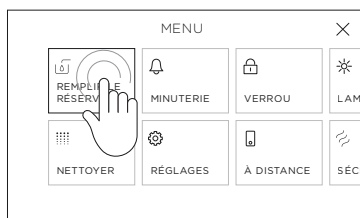
POUR CHANGER L'HEURE

1



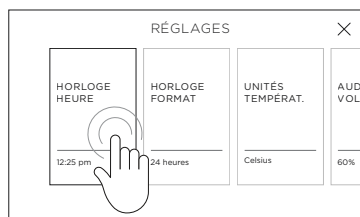
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche.

2



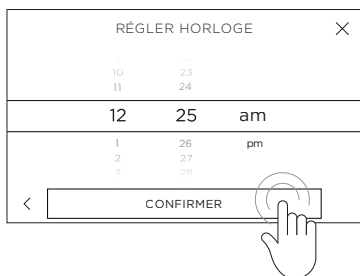
Sélectionnez **RÉGLAGES**.

3



Sélectionnez **HORLOGE HEURE**.

4

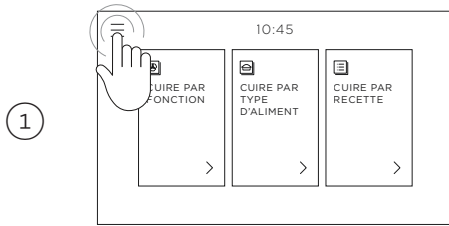


Faites défiler pour changer l'heure, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

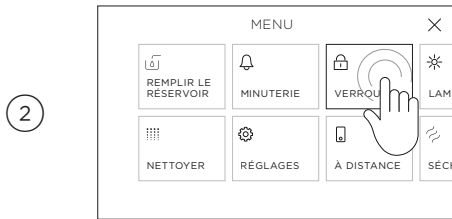
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Verrouillez les commandes du four pour éviter une utilisation accidentelle par les enfants ou pour faciliter le nettoyage. Lorsqu'elles sont verrouillées, les commandes sont inopérantes et le four ne s'allume pas.

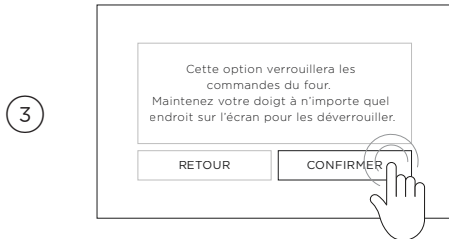
Pour des raisons de sécurité, vous ne pouvez pas verrouiller les commandes pendant que le four est en cours d'utilisation ou si des options de cuisson automatique sont réglées.



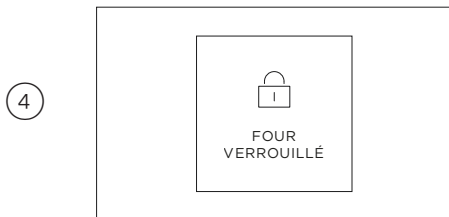
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **VERROUILLER**.



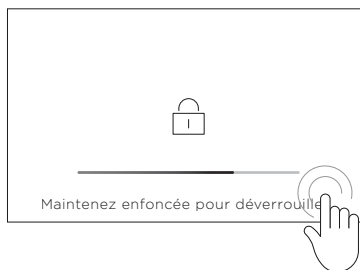
Sélectionnez **CONFIRMER**.



Le panneau de commande est maintenant verrouillé. Les commandes demeurent inopérantes jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées.

DÉVERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

1



Appuyez à un endroit quelconque de l'écran et maintenez votre doigt jusqu'à ce que la barre soit pleine pour déverrouiller le four.

OPTIONS DE CUISSON

Votre four propose de nombreuses options de cuisson automatique pour vous aider à obtenir des résultats optimaux :



CUISSON DIFFÉRÉE

Réglez le four de façon à le mettre en marche à un moment ultérieur dans la journée, l'utiliser pour la cuisson pendant une durée déterminée, puis l'éteindre automatiquement.



ARRÊT AUTOMATIQUE

Réglez le four de façon à l'éteindre automatiquement après une durée déterminée.

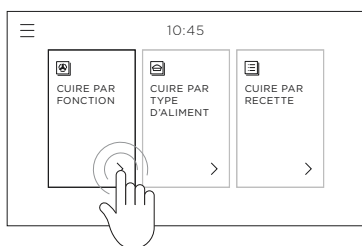


SONDE POUR ALIMENT

Utilisez la sonde pour aliment afin d'éteindre automatiquement le four lorsque les aliments atteignent une température interne déterminée.

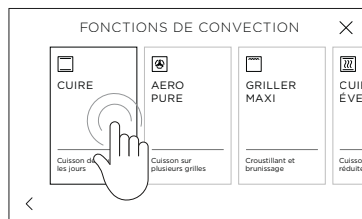
Vous pouvez régler ces options avant de commencer la cuisson ou à n'importe quel moment pendant le fonctionnement de votre four.

1



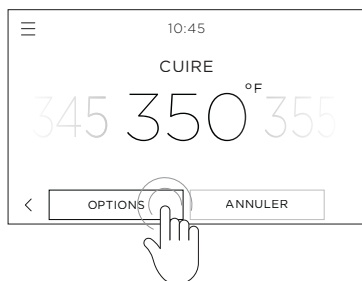
Sélectionnez **CUIRE PAR FONCTION**, puis la catégorie de la fonction souhaitée.

2



Sélectionnez la fonction souhaitée pour la cuisson.

3



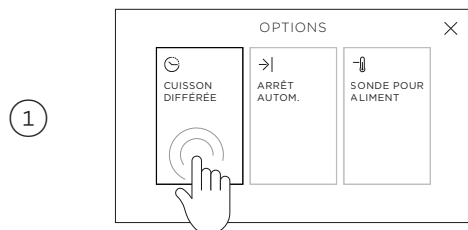
Touchez **OPTIONS** dans le bas de l'écran et sélectionnez : **CUISSON DIFFÉRÉE**, **ARRÊT AUTOM.** ou **SONDE POUR ALIMENT**.

CUISSON DIFFÉRÉE

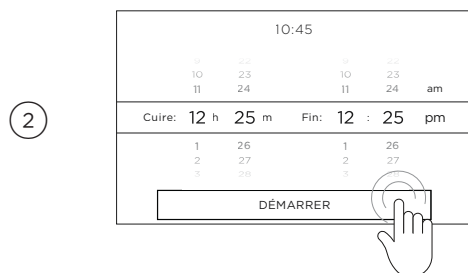
L'élément de grillage s'active pendant que le four chauffe. Positionnez les aliments sur une grille inférieure ou recouvrez-les pour éviter de les brûler pendant que le four chauffe.

Manipulation sécuritaire des aliments : laissez les aliments dans le four pendant une durée aussi courte que possible avant et après la cuisson ou le dégivrage, pour éviter la contamination par des organismes qui peuvent causer des intoxications alimentaires. Soyez particulièrement vigilant par temps chaud.

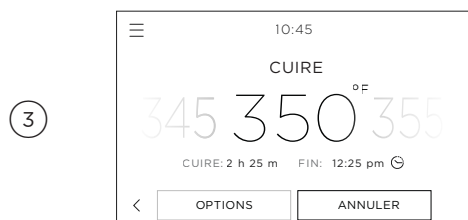
Pendant l'utilisation de la **CUISSON DIFFÉRÉE**, nous ne recommandons pas d'utiliser la fonction **GRILLER MAXI**, **GRILLER AERO**, **APPRÊT VAPEUR**, **DÉCONGELER VAPEUR** ou **FRIRE À L'AIR**.



Sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** dans le menu **OPTIONS**.



Faites défiler pour régler une durée de cuisson et une heure d'arrêt, puis sélectionnez **DÉMARRER**.



La fonction **CUISSON DIFFÉRÉE** est maintenant réglée.

Votre four détermine automatiquement l'heure de mise en marche en fonction de la durée de cuisson et l'heure d'arrêt réglées.



Pour modifier ou annuler la fonction

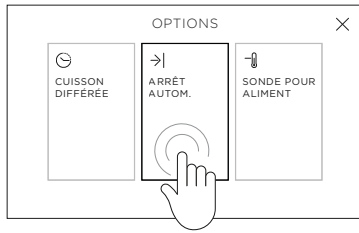
Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **CUISSON DIFFÉRÉE** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité est émise.

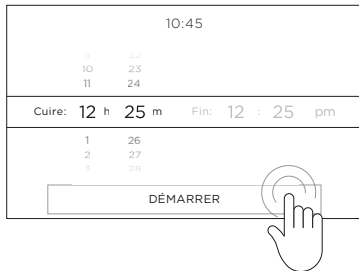
ARRÊT AUTOMATIQUE

1



Sélectionnez **ARRÊT AUTOM.** dans le menu **OPTIONS**.

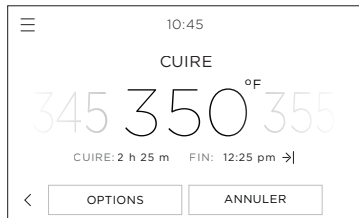
2



Faites défiler pour régler une durée de cuisson, puis sélectionnez **DÉMARRER**.

Votre four détermine automatiquement l'heure d'arrêt en fonction de la durée de cuisson réglée.

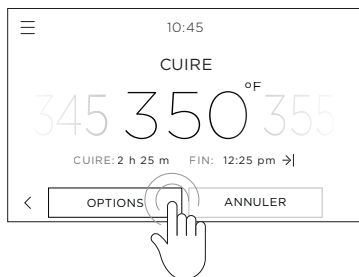
3



La fonction **ARRÊT AUTOM.** est maintenant réglée.

Votre four effectuera la cuisson pendant la durée déterminée, puis il s'éteindra automatiquement.

4



Pour modifier ou annuler la fonction

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **ARRÊT AUTOM.** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité est émise.

SONDE POUR ALIMENT

Conseils pour l'utilisation de la sonde pour aliment

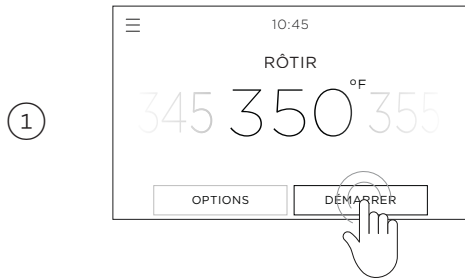
- Vous pouvez continuer d'utiliser la minuterie de cuisine pendant l'utilisation de la sonde pour aliment.
- Vous ne pouvez pas utiliser la sonde thermique avec la fonction **CUISSON DIFFÉRÉE** ou **ARRÊT AUTOM.**
- Étant donné que la température interne de la viande continue d'augmenter de quelques degrés lorsque vous la retirez du four, tenez compte de cette augmentation dans vos calculs. Après la cuisson, recouvrez la viande et laissez-la reposer de 15 à 20 minutes.
- Si vous souhaitez retirer les aliments du four (p. ex. : pour l'arrosage), débranchez la sonde thermique du four, mais ne la retirez pas de la viande. Lorsque vous êtes prêt à reprendre la cuisson, assurez-vous de rebrancher la fiche de la sonde dans le four.
- Lors de la cuisson de la viande, insérez la sonde à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse. Plus la viande est épaisse, plus la cuisson sera longue; il est donc important que la pointe de la sonde mesure la température de la viande à son point le plus épais. Assurez-vous que la pointe de la sonde ne dépasse pas de la viande et qu'elle ne touche pas d'os, de graisse ou de cartilage, car ceux-ci chaufferont plus rapidement que la viande maigre.

Températures internes et salubrité alimentaire

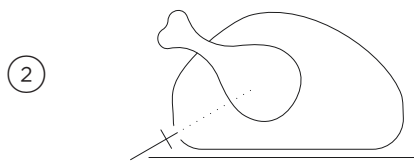
- Assurez-vous que la viande soit entièrement décongelée avant la cuisson. Les températures indiquées à l'écran et dans les Guides de cuisson sont données à titre de recommandations. Les résultats varient en fonction de la qualité et la composition des aliments.
- Laissez reposer la viande après la cuisson pour permettre à la température interne de continuer d'augmenter.
- Pour des raisons de salubrité alimentaire, les aliments à risque élevé comme le poisson doivent atteindre une température interne minimale de 145 °F (63 °C); la volaille et la viande hachée doivent atteindre 170 °F (75 °C).

SONDE POUR ALIMENT

Réglage de la **SONDE POUR ALIMENT**

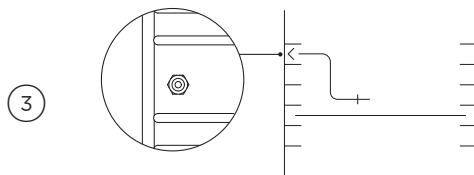


Sélectionnez la fonction et la température, puis préchauffez le four si nécessaire.

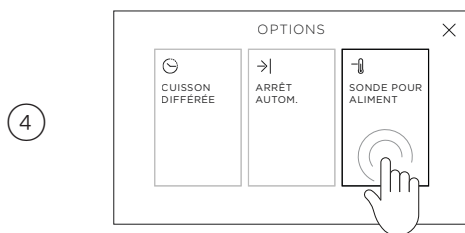


Insérez la sonde dans l'aliment.

Positionnez toujours la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment, en évitant le gras et les os dans la viande. Assurez-vous que la pointe de la sonde ne dépasse pas de l'autre côté de l'aliment ou qu'elle ne touche pas le plat de cuisson.



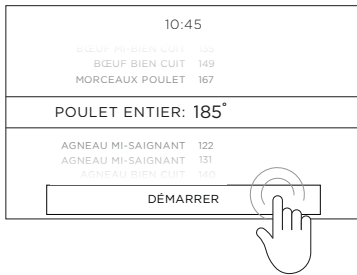
Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans la prise à l'intérieur du four, sur le côté gauche.



Accédez au menu **OPTIONS** et sélectionnez **SONDE POUR ALIMENT**.

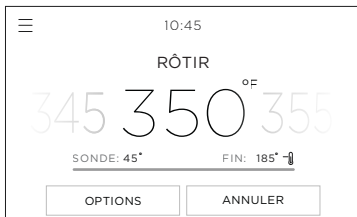
SONDE POUR ALIMENT

5



Faites défiler pour sélectionner le type d'aliment et réglez la température, si nécessaire. Sélectionnez **DÉMARRER** pour commencer.

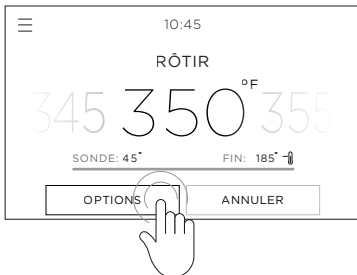
6



La fonction **SONDE POUR ALIMENT** est maintenant réglée.

Votre four effectuera la cuisson jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, puis il s'éteindra automatiquement.

7



Pour modifier ou annuler la fonction

Touchez **OPTIONS** et sélectionnez **SONDE POUR ALIMENT** à n'importe quel moment pour modifier ou annuler la fonction.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte

Le four s'éteint automatiquement et une tonalité est émise.

CUISSON GUIDÉE

Votre four propose des fonctionnalités de cuisson guidée qui vous aident à choisir les réglages, méthodes et accessoires optimaux pour obtenir des résultats de la meilleure qualité :



CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT

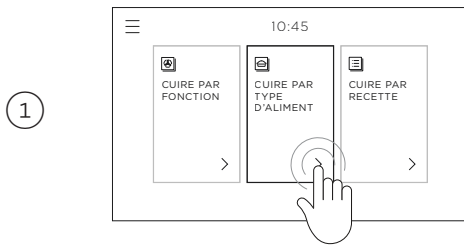
Réglages de four, positions de grille, plat de cuisson et accessoires optimaux pour la cuisson d'un type spécifique d'aliment ou de coupe de viande.



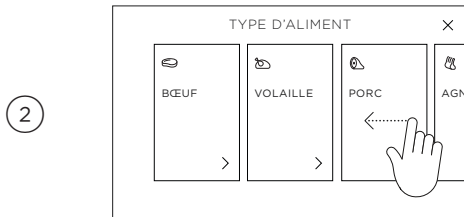
CUIRE PAR RECETTE

Une collection de recettes spécifiquement conçues pour ce type de four et testées dans celui-ci.

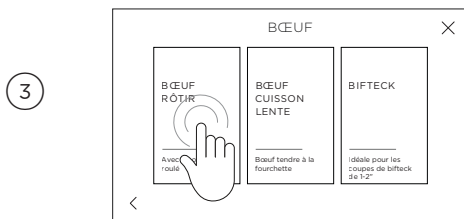
Utilisation de CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT



Dans l'écran d'accueil, sélectionnez **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.



Faites défiler les divers types d'aliments et sélectionnez le type souhaité pour la cuisson.



Sélectionnez l'option de cuisson que vous souhaitez utiliser.

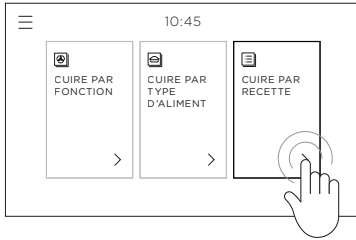
Pour plus d'informations, touchez la description sous chaque option pour l'afficher.



Suivez les instructions à l'écran pour connaître les accessoires et le plat de cuisson à utiliser et savoir comment configurer votre four.

Utilisation de **CUIRE PAR RECETTE**

1



Sélectionnez **CUIRE PAR RECETTE**.

2

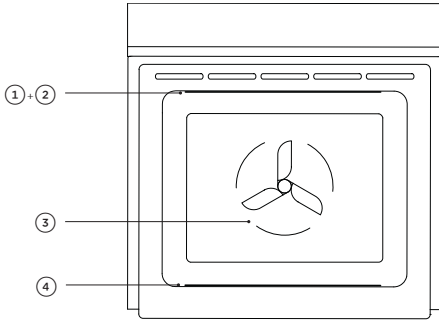


Faites défiler pour parcourir la collection de recettes et sélectionner celle que vous préférez.

Suivez les instructions à l'écran pour connaître les ingrédients, la méthode et les réglages de four à utiliser.

Directives générales

Ce four est conçu pour utiliser ses quatre éléments et son ventilateur arrière dans diverses combinaisons pour vous offrir un meilleur rendement. La multitude de fonctions vous permet de cuire tous les types d'aliments à la perfection.



Éléments du four

- ① élément supérieur extérieur
- ② élément supérieur intérieur
- ③ élément arrière (dissimulé)
- ④ élément inférieur (dissimulé)

Assurez-vous que la porte du four soit fermée pendant la cuisson.

Cuisson

- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffez toujours le four. L'écran affiche une barre de progression rouge pendant que le four chauffe.
- **Cuisson sur une seule grille** : placez vos aliments à cuire sur une grille permettant de positionner la partie supérieure de votre plat de cuisson près du centre du four.
- **Cuisson sur plusieurs grilles** : Laissez toujours un espace entre les grilles pour permettre la circulation de l'air.

Grillage

- Faites toujours griller les aliments avec la porte du four complètement fermée.
- Surveillez toujours vos aliments pour éviter de les carboniser ou brûler.
- Si vous utilisez des plats en verre ou céramique, assurez-vous qu'ils peuvent supporter les températures élevées du four.
- Pour les morceaux de viande plus minces ou le grillage et le brunissage des aliments, utilisez une position de grille plus haute.
- Les morceaux de viande plus épais doivent être grillés sur les grilles inférieures ou à un réglage de grillage inférieur pour assurer une cuisson uniforme.

Rôtissage

- La fonction **RÔTIR** est conçue pour brunir l'extérieur de la viande, mais en gardant l'intérieur moelleux et juteux.
- Les rôtis désossés, roulés ou farcis prennent plus de temps à cuire que les rôtis avec os. La volaille doit être bien cuite avec des jus de cuisson clairs et une température interne minimale de 165 °F (75 °C).
- Rôtissez toujours la viande avec le côté gras vers le haut.
- Si vous utilisez un sac à rôtir ou un plat à rôtir couvert, n'utilisez pas la fonction **RÔTIR**.

GUIDE DE CUISSON

Réchauffage

- Ne réchauffez jamais un aliment plus d'une fois.
- Utilisez **RÉGÉNÉRER VAPEUR** ou **RÉGÉNÉRER CROUSTILLANT** pour réchauffer les aliments ou suivez les instructions dans **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.
- Réchauffez toujours les aliments afin qu'ils soient bien chauds ou à une température interne minimale de 185 °F (85 °C). Cela réduit les risques de contamination.
- Réchauffez les aliments dans un plat muni d'un couvercle ou recouvrez-les hermétiquement avec du papier d'aluminium.
- Lorsque les aliments sont chauds, utilisez la fonction **CHAUD** pour les tenir au chaud.

Apprêt

- Utilisez la fonction **APPRÊT VAPEUR** pour l'apprêt de la pâte utilisée pour la préparation du pain et de la pizza.
- Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et couvrez avec une pellicule de plastique ou un chiffon humide propre, ou laissez non couvert si vous utilisez Apprêt Vapeur.
- Positionnez le bol au centre du four.
- Pour éviter un gonflement excessif, vérifiez la pâte toutes les 30 minutes.

Cuisson à la vapeur

- Lors de l'utilisation de plats de cuisson perforés, il est recommandé de placer un plat de cuisson uniforme à une position de grille inférieure pour recueillir les jus de cuisson.
- Tranchez ou hachez les légumes en morceaux de taille égale pour obtenir une cuisson uniforme.
- Après chaque utilisation de la vapeur, il est recommandé de vider le plateau d'égouttement pour éviter tout débordement lors de l'utilisation suivante.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments uniformément sur les plats de cuisson pour obtenir une cuisson uniforme.
- Utilisez la vapeur pour préserver les nutriments et la texture d'une multitude d'aliments.

Durées de cuisson à la vapeur maximales

Les durées de cuisson maximales sont applicables lors de l'utilisation des fonctions de vapeur.

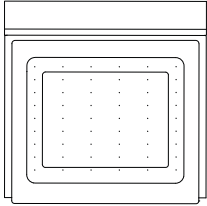
Nous vous recommandons de respecter ces durées de cuisson pour éviter l'accumulation de condensation à l'intérieur du four.

L'accumulation de grandes quantités d'eau à l'intérieur du four peut entraîner des fuites à l'extérieur de la l'appareil.

TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE DE CUISSON MAX. (MIN)
210	100	120
195	90	120
175	80	120
160	70	280
140	60	320
120	50	360

Fonctions de vapeur

La cuisson à la vapeur augmente la quantité de vapeur s'échappant du produit lorsque la porte est ouverte. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture de la porte et laissez tout excès d'air chaud et de vapeur se dissiper avant de retirer ou de replacer les aliments.



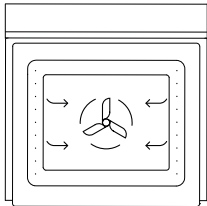
VAPEUR

La vapeur est générée depuis l'arrière du four et distribuée uniformément par le ventilateur

Idéale pour :

maximiser les nutriments et la saveur.

- La vapeur permet de préserver les nutriments, la couleur et la texture des aliments. Utilisez la vapeur avec l'ensemble des réglages de température pour cuire une grande variété d'aliments, en maximisant la qualité et la saveur.
- Les autres utilisations possibles comprennent le chauffage des serviettes et la désinfection des bocaux.
- La cuisson des légumes à la vapeur donne de meilleurs résultats lorsque le four est entièrement préchauffé.



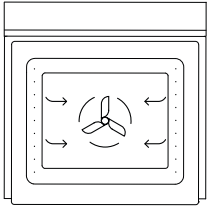
SOUS VIDE

Température uniforme contrôlée avec précision, en utilisant la vapeur

Idéale pour :

protéines : œufs, viande, volaille, fruits de mer et une multitude de fruits et légumes.

- Permet de régler les températures par incréments de 2 °F (1 °C), afin de garantir une cuisson uniforme. Peut être utilisée avec ou sans recouvrement de cuisson sous vide des aliments.
- Le préchauffage du four n'est pas requis, mais le four doit être environ à la température ambiante avant l'utilisation de **SOUS VIDE**.



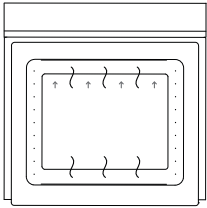
RÉGÉNÉRER VAPEUR :

La vapeur est générée depuis l'arrière du four et distribuée uniformément par le ventilateur

Idéale pour :

réchauffer des aliments précuits.

- Permet de réchauffer à la perfection les plats cuisinés, viandes rôties et risottos cuits, sans les dessécher.
- Le préchauffage du four n'est pas requis.



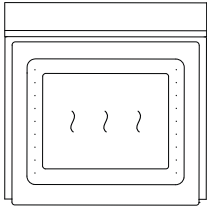
APPRÊT VAPEUR :

Prévient le dessèchement de la pâte

Idéale pour :

toute recette à base de pâte.

- La vapeur prévient le dessèchement de la pâte en procurant un environnement idéal pour l'activation de la levure.
- Le préchauffage du four n'est pas requis, mais le four doit être environ à la température ambiante avant l'utilisation d'APPRÊT VAPEUR.



DÉCONGELER VAPEUR

Permet de décongeler les aliments, sans les dessécher

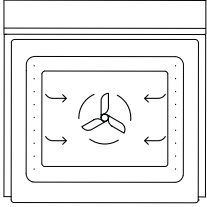
Idéale pour :

les légumes, viandes et fruits congelés, ainsi que les plats congelés.

- La vapeur aide à préserver les couleurs et l'humidité.
- Le préchauffage du four n'est pas requis.

Convection + Fonctions de vapeur

Pour de meilleurs résultats, préchauffez entièrement le four avant la cuisson.



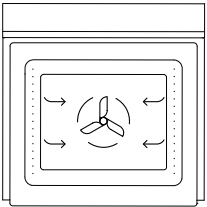
AERO PURE + VAPEUR BASSE

Le ventilateur fait circuler l'air provenant de l'élément arrière avec une vapeur à basse intensité générée à des intervalles réguliers

Idéale pour :

favoriser une croûte mince et le brunissage des plats cuisinés.

- L'humidité faible permet le brunissage des plats cuisinés comme les lasagnes. Favorise une croûte mince et un brunissage uniforme lors de la cuisson du pain; procure une texture interne moelleuse et un extérieur croustillant lors du grillage des légumes.



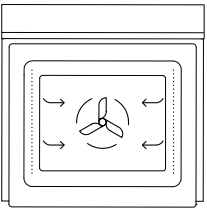
AERO PURE + VAPEUR MOYENNE

Le ventilateur fait circuler l'air provenant de l'élément arrière avec une vapeur à moyenne intensité générée à des intervalles réguliers

Idéale pour :

favoriser le brunissage et les textures moelleuses.

- Le niveau d'humidité moyen favorise le brunissage uniforme des scones et gratins, tout en procurant une texture moelleuse et uniforme aux gâteaux au fromage.



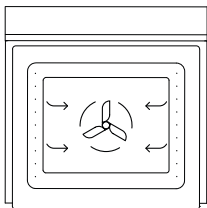
AERO PURE + VAPEUR HAUTE

Le ventilateur fait circuler l'air provenant de l'élément arrière avec une vapeur à haute intensité générée à des intervalles réguliers

Idéale pour :

produire de l'humidité pour la cuisson délicate.

- L'humidité élevée procure un environnement idéal pour les fruits de mer délicats, tout en assurant le brunissage des gâteaux aux fruits denses, sans les dessécher.



RÉGÉNÉRER CROUSTILLANT

Le ventilateur fait circuler l'air provenant de l'élément arrière avec une vapeur optimisée

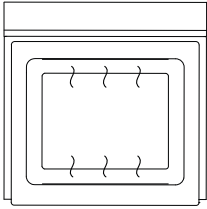
Idéale pour :

Pâtisseries et pains

- La chaleur et la valeur créent les conditions parfaites pour régénérer les pâtisseries, pains, pizzas et tartes, comme si ces aliments étaient fraîchement cuits

Fonctions de convection

Pour de meilleurs résultats, préchauffez entièrement le four avant la cuisson.



CUIRE

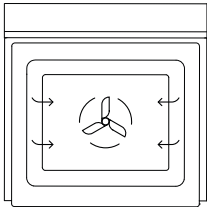
Distribue la chaleur uniformément par convection naturelle

Idéale pour :

les gâteaux et les aliments nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- Permet de conserver l'humidité.
- Idéale pour les gâteaux et les aliments nécessitant une cuisson pendant une longue durée ou à basses températures.
- Cette fonction ne convient pas à la cuisson sur plusieurs grilles.



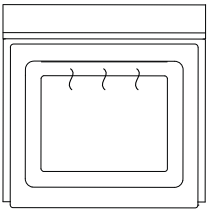
AERO PURE

Distribue la chaleur uniformément à l'aide du ventilateur

Idéale pour :

la cuisson sur plusieurs grilles, p. ex. : biscuits, scones, muffins et petits gâteaux.

- L'air chaud est soufflé dans la cavité en procurant une température constante à tous les niveaux
- Laissez toujours un espace entre les plateaux afin que l'air puisse circuler librement. Cela assure le brunissement des aliments sur le plateau inférieur.
- Si vous convertissez une recette du mode CUIRE à AERO PURE, nous vous recommandons de réduire la durée de cuisson et/ou la température d'environ 70 °F (20 °C), plus particulièrement pour les aliments dont la cuisson prend plus de temps.



GRILLER MAXI

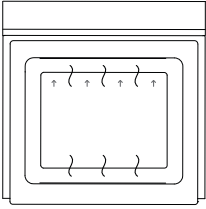
Génère une chaleur intense à partir des éléments supérieurs uniquement

Idéale pour :

le grillage du pain ou le brunissage afin d'apporter la touche finale à vos plats.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- Une chaleur rayonnante intense est produite par les deux éléments du haut.
- Il y a 9 incréments entre les réglages LO (Bas) et HI (Élevé) (100 % de puissance).
- Pour de meilleurs résultats, laissez le four chauffer pendant 5 minutes avant d'activer le grillage.
- Le halo du bouton* demeure rouge pendant l'utilisation de la fonction de GRILLER MAXI.



CUIRE ÉVENT

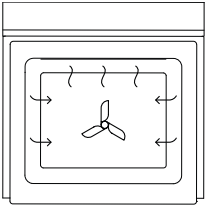
Distribue la chaleur provenant des éléments supérieur et inférieur

Idéale pour :

la cuisson sur une seule grille, par exemple pour les meringues, le pouding Yorkshire et la finition des pâtes à choux, croissants et pains.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- Les événements éliminent l'excès d'humidité du four afin de favoriser le développement progressif de saveurs exquises et délicieuses.
- Permet une cuisson délicate, pour un résultat tendre et succulent.



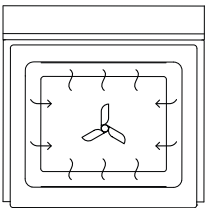
GRILLER AERO

Le ventilateur fait circuler la chaleur intense provenant des éléments supérieurs

Idéale pour :

le poulet entier, le filet de bœuf ou le grillage du poisson ou steak.

- Utilise la chaleur intense produite par les éléments pour brunir le dessus des aliments et le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.
- La viande, la volaille et les légumes sont cuits parfaitement; les aliments sont croustillants et dorés à l'extérieur, tandis que l'intérieur demeure moelleux et tendre



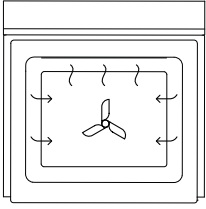
CUIRE AERO

Le ventilateur du four fait circuler l'air provenant des éléments supérieur et inférieur

Idéale pour :

la cuisson sur une seule grille en moins d'une heure. Pour des aliments tels que les muffins, les biscuits et les petits gâteaux.

- Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud provenant des éléments supérieur extérieur et inférieur afin de le distribuer autour de la cavité du four.



RÔTIR

Optimisée pour le rôtissage

Idéale pour :

le grillage de la viande et des légumes.

Il s'agit d'un programme en deux temps.

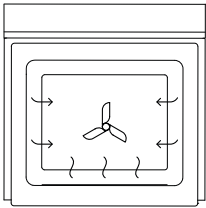
Saisie :

La première étape de 20 minutes saisit et brunit la viande, tout en caramélisant l'extérieur.

Cuisson à la température prééglée :

Après la saisie, la température est diminuée au niveau prééglé pour le reste de la cuisson, afin d'offrir un rôti moelleux et juteux.

- Le four ne nécessite pas de préchauffage.
- Si vous le souhaitez, utilisez la lèchefrite et la grille, ou placez les légumes sous le rôti pour permettre aux jus de s'écouler à distance de votre viande. Cela permet à l'air chaud de circuler également sous la viande.



CUIRE PIZZA

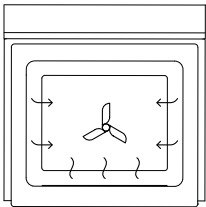
Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur

Idéale pour :

les pizzas à pâte croquante.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur dans la totalité du four.
- Excellente pour la cuisson des pizzas, car elle rend la pâte parfaitement croquante sans cuire excessivement la garniture.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffez une pierre à pizza pendant au moins 1 heure et cuisez sur la position de grille 1 ou 2.



CUIRE PÂTISSERIE

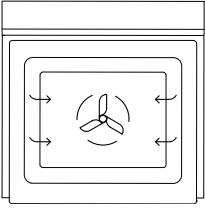
Le ventilateur du four fait circuler la chaleur provenant de l'élément inférieur

Idéale pour :

les pâtisseries sucrées ou salées et les aliments délicats nécessitant une pâte croquante et un léger brunissage, par exemple les frittatas et quiches.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément inférieur dans le four.
- Procure une chaleur intense à la base des aliments et permet un léger brunissage.



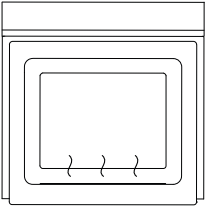
CUISSON LENTE

Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière

Idéale pour :

les plats cuits lentement, comme les casseroles, ragoûts et viandes braisées.

- Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant de l'élément arrière pour cuire délicatement les aliments.
- Cette fonction consomme peu d'énergie — les lampes du four demeurent éteintes et les événements sont fermés pendant toute la durée de la cuisson pour économiser l'énergie (vous pourriez observer la formation d'une petite quantité d'humidité pendant ce temps).
- Le four ne nécessite pas de préchauffage.



CUIRE CLASSIQUE

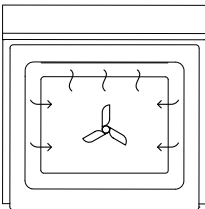
Procure la chaleur provenant de l'élément inférieur

Idéale pour :

les aliments qui requièrent une cuisson délicate et comportent un fond de pâte, tels que les tartelettes à la crème pâtissière, les tartes, les quiches et les gâteaux au fromage.

Cette fonction utilise le mode de préchauffage pendant environ 8 minutes à 355 °F (180 °C).

- La chaleur provient uniquement de l'élément inférieur.
- Il s'agit de la fonction de cuisson traditionnelle, idéale pour les recettes destinées aux fours conventionnels.
- Faites cuire les aliments en utilisant une seule grille à la fois.



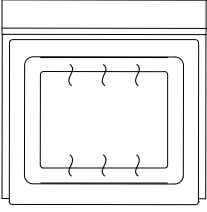
FRIRE À L'AIR

Le ventilateur fait circuler la chaleur provenant des éléments supérieurs extérieur et intérieur

Idéale pour :

les aliments cuits à l'état congelé ou les aliments enrobés de pâte à frire et de panure, qui seraient normalement frits.

- Réplique les conditions rencontrées dans une friteuse à air.
- Une manière plus saine de frire des aliments croustillants, en utilisant moins d'huile. Pour de meilleurs résultats, enduisez les aliments de 1 ou 2 cuillerées à table d'huile.
- Pour les aliments préemballés : si le fabricant recommande d'utiliser une fonction qui n'utilise pas de ventilateur, réduisez la température de 70 °F (20 °C).
- **Cuisson sur une seule grille** : cuisez dans la partie supérieure du four, mais pas à la position de grille la plus élevée.



CHAUD

Éléments supérieur extérieur et inférieur avec ventilation

Idéale pour :

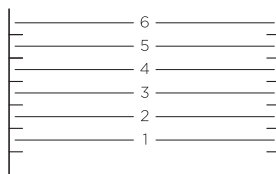
tenir au chaud les aliments cuits ou faire chauffer les assiettes et plats de service

- Procure une faible chaleur constante pour tenir au chaud les aliments.
- Pour réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids, utilisez une autre fonction ou **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT** pour les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis sélectionnez la fonction **CHAUD** seulement à ce moment, car cette dernière ne peut pas chauffer à elle seule un aliment froid à une température suffisamment élevée pour éliminer les bactéries néfastes.

TABLEAUX DE CUISSON

Positions de grille

- Positionnez les grilles avant de mettre le four en marche.
- Les positions de grilles se comptent à partir de la base vers le haut, 1 étant la position la plus basse et 6 la plus haute.



Pendant la cuisson

- Préchauffez le four à la température requise.
- L'élément de grillage pourrait s'activer pendant que le four chauffe.
- L'écran affiche une barre de température rouge pendant que le four chauffe.
- Des accessoires de four peuvent temporairement se déformer légèrement lorsqu'ils deviennent chauds. Cela est normal et n'affecte en rien leur fonction.

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
BISCUITS						
Ordinaire	Une	Cuire Aero	2	410-430	210-220	8-10
	Plusieurs	Aero Pure	2 et 4	420-445	215-230	10-12
Brisures de chocolat moelleuses	Une	Cuire Aero	3	355-375	180-190	10-15
	Plusieurs	Aero Pure	3 et 5	320-340	160-170	10-15
Biscuits au sucre	Une	Cuire Aero	3	350-375	175-190	7-15
	Plusieurs	Aero Pure	3 et 5	320-350	160-175	7-15
GÂTEAUX						
Quatre-quarts	Une	Cuire	2	350	175	20-25
Beurre/chocolat	Une	Cuire	3	320-360	160-180	50-60
Gâteau des anges	Une	Cuire	2	320-350	160-175	50-60
Riche aux fruits	Une	Cuire ou Aero Pure + Vapeur Haute	2	275-300	135-150	3-6 hrs
Gâteau éponge (grand simple)	Une	Cuire	2	350	175	30-40
Gâteau éponge (2 petits plats)	Une	Cuire	2	340-375	170-190	15-25
Brownie	Une	Cuire ou Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-360	160-180	30-40
PAIN/GÂTEAU AUX BANANES	Une	Aero Pure + Vapeur Basse	2	320-375	160-190	60-70
SCONES ANGLAIS	Une	Cuire ou Aero Pure + Vapeur Moyenne	3	400-445	200-230	10-12

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
MUFFINS/PETITS GÂTEAUX	Une	Cuire Aero	3	365	185	13-18
	Plusieurs	Aero Pure	2 et 4	340	170	13-18
MERINGUES	Une	Cuire Évent	2	210-250	100-120	60
PAIN						
Petits pains	Une	Aero Pure + Vapeur Basse	2	320-375	160-190	15-25
Pain	Une	Aero Pure + Vapeur Basse	2	375-410	190-210	30-40
Réchauffer les petits pains	Une	Régénérer Croustillant	3	320	160	5-10
Réchauffer le pain croûté	Une	Régénérer Croustillant	3	400	200	5-10
PÂTISSERIE						
Fond de pâtisserie (précuisson)	Une	Cuire Pâtisserie	2	400	200	15-20
Pâte phyllo	Une	Cuire Aero	3	375-400	190-200	15-25
Feuilleté/pâte feuilletée	Une	Cuire Aero ou Aero Pure + Vapeur Basse	3	365-400	185-200	20-30
Choux	Une	Cuire/Cuire Évent	2	400-410	200-210	30-40
	Plusieurs	Aero Pure	2 et 4	360-400	180-200	30-35
Croissants	Une	Cuire/Cuire Évent	3	375-400	190-200	15-25
	Plusieurs	Aero Pure	2 et 4	375-400	190-200	15-25
TARTES						
Tarte aux fruits (double croûte)	Une	Cuire Aero	3	350-400	175-200	20-25
Tarte à la citrouille (précuisson, puis garniture ajoutée)	Une	Cuire Classique	2 ou 3	350-375	175-190	15-30
Réchauffer les pâtisseries	Une	Régénérer Croustillant	2	360	180	10-20
Gâteau au fromage au four	Une	Aero Pure + Vapeur Moyenne	2 ou 3	320	160	50-60
Tartelette à la crème pâtissière anglaise (précuisson, puis garniture ajoutée)	Une	Cuire Classique	2 ou 3	350-375	175-190	15-30

TABLEAUX DE CUISSON

GRILLAGE	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
BŒUF						
Steak, saignant	Une	Griller Aero	4	445	230	10-15
Steak, à point	Une	Griller Aero	4	445	230	15-20
Hamburgers	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	12-15
Boulettes de viande	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	12-15
AGNEAU						
Côtelettes, à point	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	15-20
Côtelettes, bien cuites	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	20-25
POULET						
Morceaux désossés	Une	Griller Aero	5	350-375	175-190	30-50
PORC						
Côtelettes, bien cuites	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	15-20
Rouelle de jambon	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	15-20
Bacon	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	4-7
SAUCISSES	Une	Griller Maxi	5	Élevé	Élevé	10-15
LÉGUMES						
Tranches	Une	Griller Maxi	4	Élevé	Élevé	8-12
PAIN GRILLÉ						
10-15mm d'épaisseur	Une	Maxi Broil	4	Élevé	Élevé	1-3

TABLEAUX DE CUISSON

METS SALÉS	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
PAIN DE MAÏS	Une	Cuire Aero	3	400-425	200-220	20-25
LÉGUMES	Une	Cuire Évnt	3	350-375	175-190	30-50
LASAGNE	Une	Aero Pure + Vapeur Basse	3	350-375	175-190	35-40
QUICHE	Une	Cuire Pâtisserie	2	350	175	15-30
PIZZA						
Croûte mince	Une	Cuire Pizza	1 et 2	445	230	8-12
Croûte épaisse	Une	Cuire Pizza	1 et 2	320-430 ¹	160-220 ¹	50-60
CASSEROLES	Une	Cuisson Lente	2	250-300	120-150	2-4 h
POMMES DE TERRE						
Traditionnelles	Une	Cuire	3	390	200	50-60
FRITTATA						
Grillage en fin de cuisson	Une	Cuire Pâtisserie	3	340-360	170-180	30-45
PLATS AU FOUR	Une	Régénérer Vapeur	3	175-195	80-90	15-20
POISSON						
Filets	Une	Griller Aero	5	400-425	200-220	8-12
Filets (avec panure)	Une	Aero Pure + Vapeur Basse	3	400-425	200-220	8-12
Entier	Une	Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	360-400	180-200	15-20

TABLEAUX DE CUISSON

RÔTISSAGE	GRILLES*	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE** (MIN)
BŒUF, DÉOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	18-32
À point	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	25-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	30-55
RÔTI DE CÔTES DE BŒUF (durées par 1 lb/450 g)						
Saignant	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	15-30
À point	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	320-340	160-170	25-40
GIGOT D'AGNEAU, AVEC OS (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire Évnt	2	320-340	160-170	18-28
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire Évnt	2	320-340	160-170	20-33
GIGOT D'AGNEAU, DÉOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire Évnt	2	320-340	160-170	20-35
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire Évnt	2	320-340	160-170	25-45
POULET (ENTIER) (durées par 1 lb/450 g)						
Avec farce	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	350-375	175-190	17-22
Sans farce	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	350-375	175-190	15-20
Papillon	Une*	Rôtir/Aero Pure + Vapeur Moyenne	2	350-375	175-190	15-20
DINDE, ENTIÈRE (durées par 1 lb/450 g)						
Avec farce	Une*	Cuire Évnt/Cuire	1	330-400	165-180	17-22
Sans farce	Une*	Cuire Évnt/Cuire	1	300-330	150-165	15-20
CROUSTILLANT DE PORC						
Croustillant		Cuire Évnt	3	445	230	20

TABLEAUX DE CUISSON

RÔTISSAGE	GRILLES*	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE** (MIN)
VEAU (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire Évent	3	320-340	160-170	20-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire Évent	3	320-340	160-170	25-45
PORC, DÉOSSÉ (durées par 1 lb/450 g)						
À point	Une*	Rôtir/Cuire Évent	2	340-350	170-175	25-40
Bien cuit	Une*	Rôtir/Cuire Évent	2	340-350	170-175	30-45
VENAISON (durées par 1 po/2,5 cm d'épaisseur)						
Saignant	Une*	Griller Aero ²	4	435	225	7,5
À point	Une*	Griller Aero ²	4	435	225	9,5
FRITURE À L'AIR						
POMMES DE TERRE						
Rissolées	Une*	Frيره à l'air	4	410	210	15-20
Frites	Une*	Frيره à l'air	4	410	210	15-20
RONDELLES D'OIGNON	Une*	Frيره à l'air	4	375	190	15-20
POISSON						
Pâte à frيره/panure	Une*	Frيره à l'air	4	360	180	15-20
POULET						
Croquettes	Une*	Frيره à l'air	4	360	180	15-20

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON À LA VAPEUR	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
LÉGUMES						
Légumes-racines (Pommes de terre, carottes, betteraves, ignames)	Une***	Vapeur	2	210	100	20-30
À feuilles (Épinard, chou frisé, bette à carde)	Une***	Vapeur	2	210	100	6-10
PROTÉINE						
Œufs (en coquille)	Une***	Sous Vide	2	145	63	60-65
Steak, 10 oz (scellé sous vide, mi-saignant)	Une***	Sous Vide	2	131	55	60-70
Steak, 10 oz (scellé sous vide, à point)	Une***	Sous Vide	2	136	58	60-70
Filet de poisson (Sole, vivaneau, morue)	Une***	Vapeur	2	160	70	15-25
Filet de poisson (Saumon désossé de 5 - 6 oz)	Une***	Sous Vide	2	125	52	40-50
Poisson entier (2 - 3 lb, écaillé et évidé)	Une***	Vapeur	2	185	85	40-50
Fruits de mer (Palourdes/moules)	Une***	Vapeur	2	210	100	6-10
Fruits de mer (Crevettes crues entières, grosses)	Une***	Vapeur	2	210	100	5-8
DIM SUM						
Pâte levée	Une***	Apprêt Vapeur	2	95	35	30-45
Petits pains bao frais	Une***	Vapeur	2	210	100	10-15
Petits pains fourrés à la viande congelés	Une***	Vapeur	2	210	100	20-25
Boulettes de pâte fraîches	Une***	Vapeur	2	210	100	10-15
Boulettes de pâte congelées	Une***	Vapeur	2	210	100	15-20

TABLEAUX DE CUISSON

CUISSON À LA VAPEUR	GRILLES	FONCTION	POSITION DE GRILLE	TEMP. (°F)	TEMP. (°C)	DURÉE (MIN)
DESSERTS						
Crème brûlée	Une***	Vapeur	2	185	85	25-30
Crème caramel	Une***	Vapeur	2	200	95	40-50
AUTRE						
Dims sums cuits (Réchauffer)	Une***	Régénérer Vapeur	2	175	80	10-20
Viande hachée congelée (1 lb/450 g)	Une***	Décongeler Vapeur	2	140	60	40-60
Riz basmati (1 tasse : 1,5 tasse d'eau)	Une***	Vapeur	2	210	100	20-30
Yogourt	Une	Vapeur	2	104-113	40-45	5-8 h

¹ Commencez la cuisson à 430 °F (220 °C) pendant 10 minutes, puis diminuez à 320 °F (160 °C) pour 50 minutes supplémentaires

² Brunir d'abord dans une poêle à frire

* Si plusieurs grilles sont requises (p. ex. : pour griller des légumes en même temps), utilisez **AERO PURE** et les positions de grilles 2 et 4.

** Vous pouvez également utiliser la sonde pour aliment et des réglages de température interne ou **CUIRE PAR TYPE D'ALIMENT**.

*** Lors de la cuisson à la vapeur sur un plat de cuisson/une plaque perforé(e), placez un plat de cuisson uniforme en acier inoxydable à une position de grille inférieure pour recueillir les jus de cuisson.

Les informations dans ces tableaux sont présentées uniquement à titre indicatif. Reportez-vous à votre recette ou à l'emballage et soyez prêt à ajuster les temps de cuisson et les réglages en conséquence.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

Le menu de réglages vous permet de modifier les préférences d'utilisateur pour :

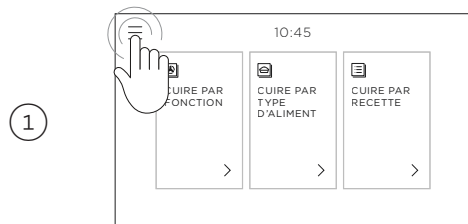
- Changer l'heure
- Changer le format d'horloge (12 heures, 24 heures ou arrêt)
- Afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit
- Régler le volume des indications sonores
- Activer ou désactiver les alarmes de minuterie
- Activer ou désactiver les tonalités audio
- Utiliser le mode Sabbat
- Changer la langue d'affichage
- Gérer votre connexion Wi-Fi
- Régler la luminosité de l'affichage
- Gérer les réglages du bouton* :
 - Changer le sens de défilement du bouton
- Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction de la région dans laquelle vous habitez
- Sélectionnez la tension d'alimentation électrique de votre maison
- Rétablir tous les réglages aux valeurs initiales

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsque votre four est en cours de cuisson ou que des options de cuisson automatique sont réglées.

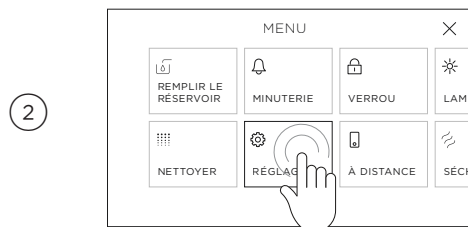
Les tonalités et alarmes retentissent toujours pour indiquer des défaillances lorsque les réglages audio sont désactivés.

RÉGLAGES DE PRÉFÉRENCE DE L'UTILISATEUR

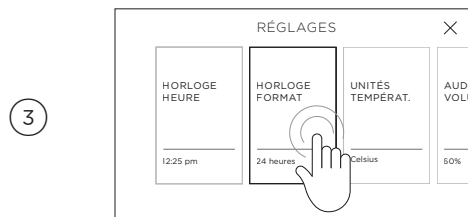
Modification des réglages



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier, ajustez-le comme nécessaire, puis sélectionnez **CONFIRMER**.

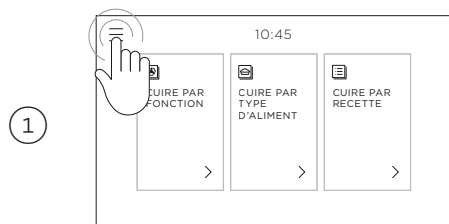
CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

Votre four peut être connecté à votre réseau sans fil domestique et contrôlé à distance à l'aide de l'appli.

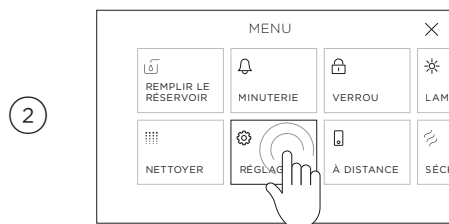
Démarrage

- Assurez-vous que votre réseau Wi-Fi domestique est activé.
- Des instructions étape par étape s'afficheront sur le four et l'appareil mobile.
- La connexion de votre four pourrait prendre jusqu'à 10 minutes.

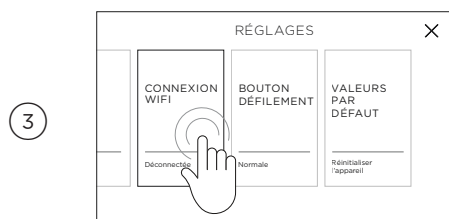
Connexion à votre réseau Wi-Fi domestique



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez **RÉGLAGES**.



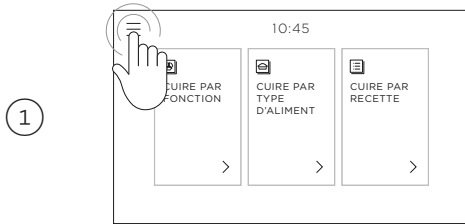
Sélectionnez **CONNEXION WI-FI** et suivez les instructions à l'écran.

Sur votre appareil mobile :

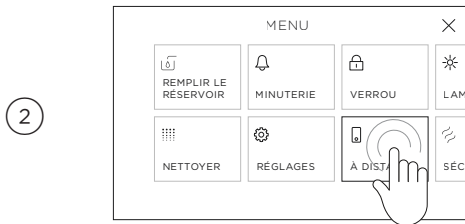
- ① Téléchargez l'appli sur la page www.fisherpaykel.com/connect
- ② Enregistrez-vous et créez un compte.
- ③ Ajoutez votre appareil et configurez la connexion Wi-Fi.

CONNEXION WI-FI ET MODE DE COMMANDE À DISTANCE

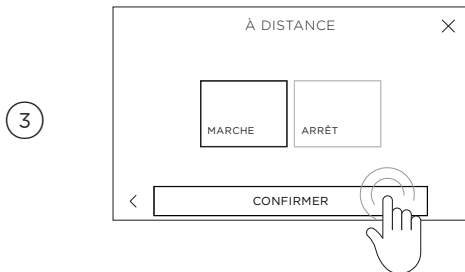
Activation du mode de commande à distance



Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran.



Sélectionnez À DISTANCE.



Sélectionnez MARCHE, puis appuyez sur CONFIRMER.

Le MODE DE COMMANDE À DISTANCE est maintenant activé.

MODE SABBAT

Ce réglage est conçu pour les religions respectant le « jour de repos » conformément à la tradition du Sabbat.

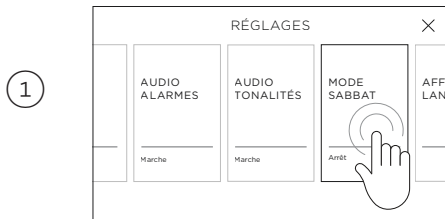
Lorsque votre four est en mode Sabbat, il ne permet pas de contrôler la température avec la précision habituelle :

NIVEAU DE CHALEUR	TEMP. APPROX. (°C)	TEMP. APPROX. (°F)	APPLICATION
Bas	75 - 100	170 - 210	Garder les aliments au chaud
Moyen	155 - 180	310 - 360	Réchauffer les aliments lorsqu'ils sont froids
Élevé	185 - 210	360 - 410	Cuire des aliments crus

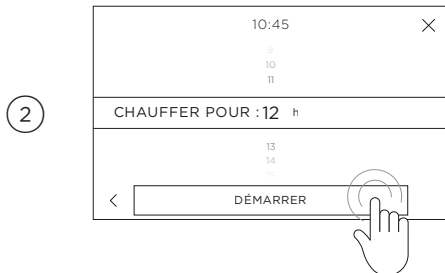
Lorsque votre four est en mode Sabbat :

- le four ne réagit pas à vos actions
- les lampes, les ventilateurs et l'affichage ne s'activent pas lors de l'ouverture de la porte
- l'ouverture de la porte pendant une longue durée pourrait entraîner une perte de température
- aucune tonalité ou alarme n'est émise et aucun code d'erreur ou changement de température ne s'affiche
- la lampe de four peut être réglée pour demeurer activée ou désactivée
- le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez
- **CUIRE CLASSIQUE** est la seule fonction disponible
- la connexion Wi-Fi sera déconnectée
- pour maintenir la température de la cavité, évitez d'ouvrir la porte inutilement

Réglage du mode Sabbat

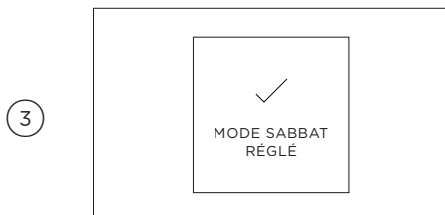


Dans le menu de réglages, sélectionnez **MODE SABBAT** et suivez les instructions à l'écran.



Réglez votre niveau de chaleur souhaité et déterminez si la lampe de four doit être réglée à **MARCHE** ou **ARRÊT** pendant la cuisson.

Faites défiler pour régler la durée de cuisson souhaitée, puis sélectionnez **DÉMARRER**. Vous pouvez régler le four pour chauffer pendant une durée maximale de 74 heures.



LE MODE Sabbat est maintenant réglé.

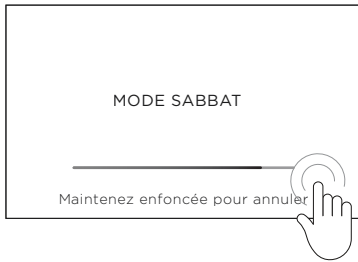
Le four chauffera pendant la durée déterminée, puis il s'éteindra.

Le four demeure en mode Sabbat jusqu'au moment où vous l'annulez.

MODE SABBAT

Annulation du mode Sabbat

①



Touchez de manière prolongée à l'écran jusqu'à ce que la barre soit pleine.

②



MODE SABBAT ANNULÉ apparaît et vous pouvez alors utiliser votre four normalement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage manuel

TOUJOURS

- Avant de procéder au nettoyage manuel ou à l'entretien, attendez d'abord que le four refroidisse à une température sécuritaire, puis éteignez l'alimentation électrique au niveau de la prise murale.
- Lisez ces instructions de nettoyage ainsi que la section « Consignes de sécurité et mises en garde » avant d'entreprendre le nettoyage de votre four.
- Pour empêcher que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur l'émail de la cavité du four après chaque utilisation.

JAMAIS

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Ne rangez jamais de substances inflammables dans le four.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs, chiffons, tampons à récurer ou laines d'acier abrasifs ou puissants. Certains tampons à récurer en nylon peuvent également causer des égratignures. Vérifiez d'abord l'étiquette.
- Ne laissez jamais de substances alcalines (déversements salés) ou acides (par exemple, du jus de citron ou du vinaigre) sur les surfaces du four.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.

QUELLE PIÈCE?

COMMENT?

IMPORTANT!

Panneau de commande

Portez une attention toute particulière pendant le nettoyage du verre du panneau de commande et de l'écran. Utilisez uniquement un chiffon humide et un détergent.

N'utilisez pas de produits pour nettoyer les fours, de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, de tampons à récurer, de laines d'acier ou de racloirs métalliques tranchants sur le verre. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.

Bouton

Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez pour sécher.

N'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable ou de produit pour nettoyer les fours sur le bouton, car vous pourriez endommager son revêtement.

Poignée de porte du four/bande en acier inoxydable*

Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibres. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant ou à polir adéquat pour acier inoxydable.

Lisez toujours l'étiquette afin de vous assurer que votre nettoyeur pour acier inoxydable ne contient pas de composés de chlore, car ces derniers sont corrosifs et pourraient endommager le fini de votre four. Frottez toujours l'acier inoxydable dans le sens des lignes de poli.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Sonde pour aliment	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis séchez à l'aide d'un chiffon à microfibrés.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez après chaque utilisation pour éviter la contamination. • Ne lavez pas au lave-vaisselle, n'immergez pas dans l'eau savonneuse et ne nettoyez pas avec un produit à nettoyer les fours.
Cadre de la porte du four et clips de coins en plastique	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude, puis essuyez pour sécher.	
Cavité du four	<p>Pour nettoyer les salissures légères sur les surfaces émaillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essuyez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution d'eau chaude et de détergent doux ou d'un nettoyant à base d'ammoniaque. • Séchez à l'aide d'un chiffon doux. <p>Après la cuisson à la vapeur, attendez que le four refroidisse, puis essuyez toute humidité présente au fond de la cavité. Après l'essuyage du four, nous vous recommandons d'exécuter un cycle de séchage pour éliminer toute humidité restante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter que la saleté ne « cuise » et s'incruste, nous vous recommandons de nettoyer les déversements, aliments ou taches de graisse faciles à atteindre sur les surfaces émaillées après chaque utilisation. • Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage. Consultez les pages suivantes pour plus d'informations. • Pour aider à déloger les taches tenaces, exécutez le cycle de nettoyage à la vapeur avant d'essuyer le four.
Grille coulissante à extension complète	Nettoyez avec un chiffon humide et un détergent doux. N'essuyez ou ne lavez pas la graisse lubrifiante blanche (visible lorsque la grille est allongée).	Ne lavez pas la grille au lave-vaisselle, ne l'immergez pas dans l'eau savonneuse et n'utilisez pas de produit à nettoyer les fours sur celle-ci. Cela empêcherait les glissières de fonctionner en douceur.
Grillage Support de grillage Lèche-frite Grilles de four métalliques Rayons latéraux	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude.	

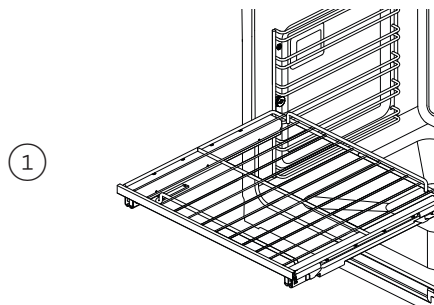
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

QUELLE PIÈCE?	COMMENT?	IMPORTANT!
Plats de cuisson perforés Plat de cuisson uniforme	Nettoyez à l'aide d'une solution de détergent doux et d'eau chaude.	Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Joint d'étanchéité du four	Ne nettoyez pas cette pièce.	<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité du four.• Ne retirez pas cette pièce.
Vitre de la porte du four (après chaque utilisation)	<p>Utilisez un chiffon doux et un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle pour nettoyer les saletés après chaque utilisation.</p> <p>Pour les taches tenaces, essayez un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède avec un tampon à récurer non abrasif, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.</p>	<ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas de produits à nettoyer les fours ou tout autre produit de nettoyage corrosif/abrasif, chiffons rugueux, tampons à récurer, laines d'acier ou racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ces produits peuvent égratigner le verre, ce qui risque de faire craquer et éclater la vitre.• Seul un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel peut démonter la porte.• Ne tentez pas de démonter la porte pour le nettoyage. Si les carreaux de verre intérieurs de la porte sont sales, veuillez communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

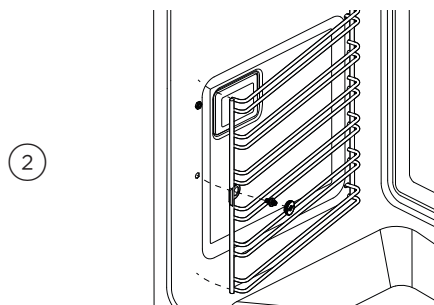
Retrait des rayons latéraux

Retirez les rayons latéraux pour faciliter le nettoyage du four. Les rayons latéraux peuvent demeurer dans le four pendant l'auto-nettoyage.

Commencez toujours par interrompre l'alimentation du four à la prise murale. Assurez-vous de laisser le four refroidir complètement avant de commencer.

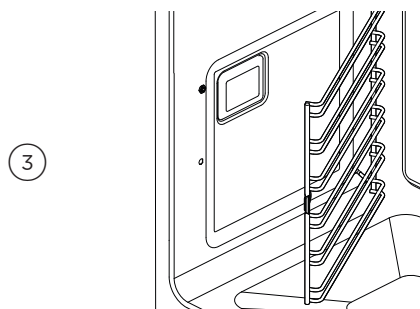


Glissez toutes les grilles vers l'extérieur pour les retirer.



Dévissez et retirez l'écrou de fixation à l'avant du rayon latéral. Utilisez une pièce de monnaie pour desserrer l'écrou, si nécessaire.

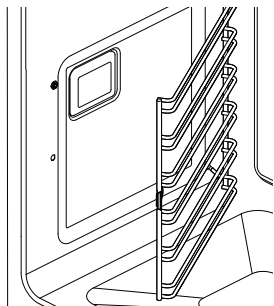
Tirez la partie avant du rayon vers l'arrière du four, jusqu'à ce que la languette avant soit dégagée de l'écrou de fixation.



Glissez le rayon latéral vers l'avant jusqu'à ce que les languettes arrière soient dégagées des tenons de fixation.

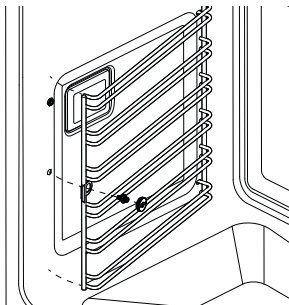
Réinstallation des rayons latéraux

1



Glissez les languettes arrière du rayon latéral sur les tenons de fixation, en vous assurant que le rayon soit appuyé fermement contre la paroi du four.

2



Placez la languette avant du rayon latéral au-dessus de la vis de fixation.

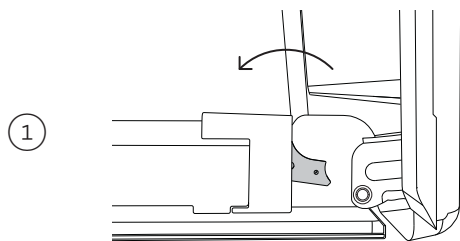
Réinstallez l'écrou de fixation. Vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour serrer l'écrou.

Remplacement des ampoules du four

- Votre four utilise des ampoules halogènes G9 de 120 V, 50 Hz et 25 W.
- Pour remplacer les ampoules du four, communiquez avec le service à la clientèle ou visitez notre site Web www.fisherpaykel.com
- Remarque : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

Retrait et réinstallation de la porte du four

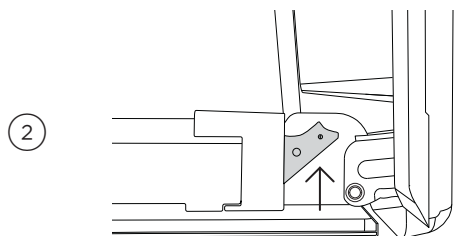
Pour retirer la porte



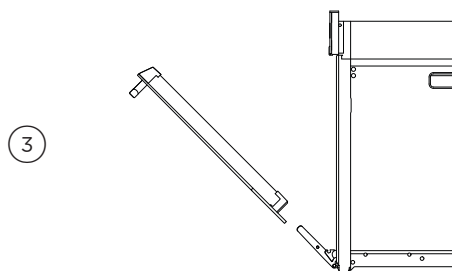
Attention, la porte du four est lourde.

Ouvrez complètement la porte.

Localisez les deux petits leviers de verrouillage métalliques sur les deux charnières de porte de chaque côté.

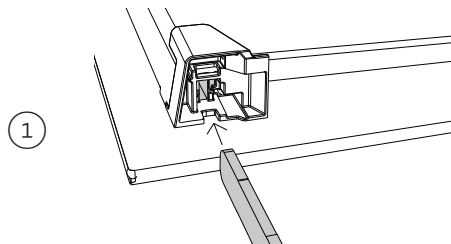


Poussez chaque levier de verrouillage complètement vers le haut pour libérer la porte de la charnière.

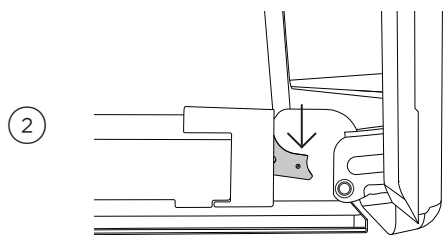


En maintenant la porte des deux côtés, soulevez la porte à 45° et tirez-la délicatement vers l'extérieur, hors des charnières.

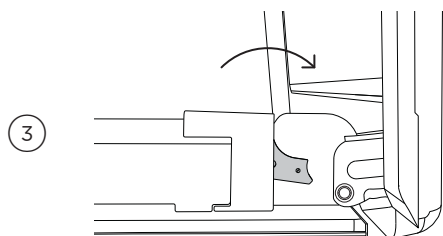
Pour réinstaller la porte



En maintenant la porte des deux côtés, alignez les ouvertures dans la base de la porte avec les charnières et glissez la porte sur celles-ci.



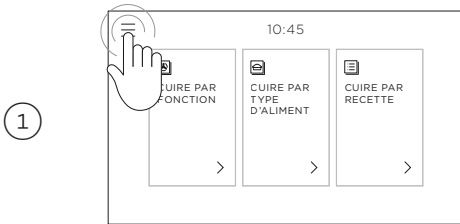
Assurez-vous que la porte est fermement en place sur les charnières. Ouvrez entièrement la porte de nouveau et poussez chaque levier de verrouillage vers le bas, afin de verrouiller la porte sur la charnière.



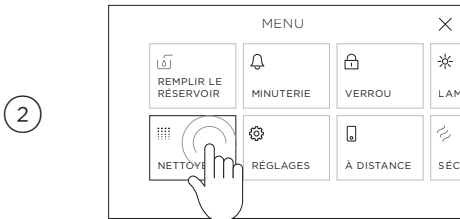
Assurez-vous que les deux leviers soient complètement verrouillés avant d'essayer de fermer la porte.

DÉTARTRAGE DU FOUR

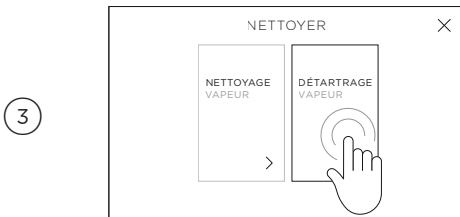
Déterminez dès que possible le générateur de vapeur de votre four lorsque l'alerte de détartrage s'affiche. Le non-respect de cette consigne pourrait rendre inutilisables les fonctions de vapeur. Le processus de détartrage prend environ 40 minutes.



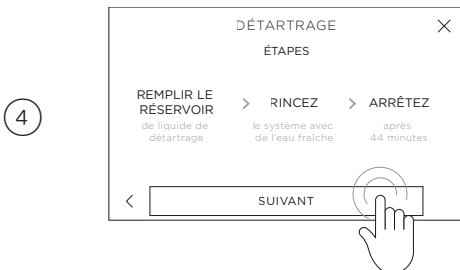
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil.



Sélectionnez **NETTOYAGE**.



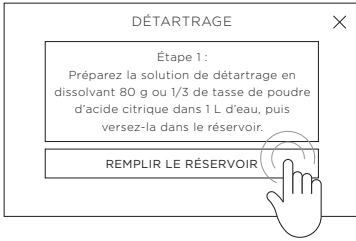
Sélectionnez **DÉTARTRAGE VAPEUR**.



Touchez **SUIVANT** pour continuer.

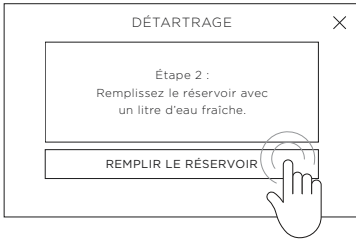
DÉTARTRAGE DU FOUR

5



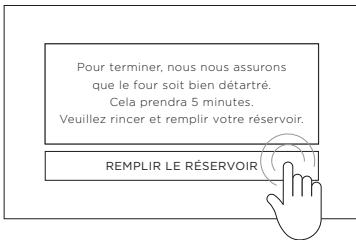
Remplissez le réservoir avec 1 L de solution de détartrage* et sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR** pour commencer le processus.

6



Remplissez le réservoir avec 1 L d'eau fraîche et sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR** pour rincer le réservoir.

7



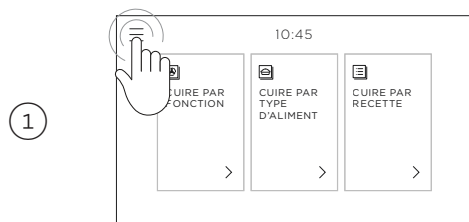
Sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR** pour compléter le processus de détartrage et retourner au menu principal.

Une fois le cycle de détartrage terminé, essayez la base de la cavité pour éliminer tout excès d'humidité.

* 3 oz (80 grammes) (1/3 de tasse) de poudre d'acide citrique dans 4 tasses (1 L) d'eau tiède. Manipulez avec précaution l'acide citrique. Assurez-vous de lire et suivre attentivement les instructions du fabricant.

UTILISATION DU NETTOYAGE À LA VAPEUR

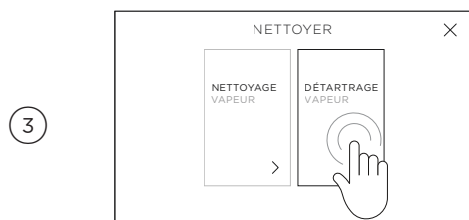
Pour aider à déloger les taches tenaces, exécutez le cycle de nettoyage à la vapeur avant d'essuyer le four. Pour de meilleurs résultats, le four doit être environ à la température ambiante avant de commencer.



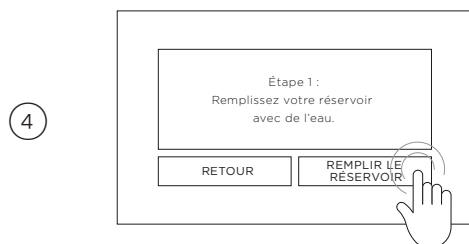
Touchez l'icône de menu dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil.



Sélectionnez **NETTOYAGE**.



Sélectionnez **NETTOYAGE VAPEUR**, puis **SUIVANT** pour commencer.



Remplissez le réservoir avec 1 L d'eau fraîche et sélectionnez **REPLIR LE RÉSERVOIR** pour commencer.

DÉPANNAGE

Si vous éprouvez des problèmes avec votre four, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle.

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	Absence d'alimentation.	Vérifiez que l'alimentation électrique (interrupteur mural) est activée, que le fusible n'est pas grillé et qu'il n'y a pas de panne de courant dans votre quartier.
Le four ne fonctionne pas, mais l'écran est allumé.	Le four est en mode Démonstration.	Appelez le service à la clientèle.
Les lampes ne s'allument pas lors de l'ouverture de la porte du four.	Une ou plusieurs ampoules de lampes du four sont brûlées	Appelez le service à la clientèle. Consultez 'Entretien et nettoyage' pour les instructions.
	La porte n'est pas ajustée correctement.	Consultez 'Entretien et nettoyage' pour savoir comment ajuster la porte correctement.
	La lampe de four a été éteinte.	Accédez au menu dans le coin supérieur gauche de l'écran et sélectionnez LAMPE .
Les commandes du four sont inopérantes.	Le panneau de commande est verrouillé.	Touchez de manière prolongée à l'écran pour les déverrouiller.
Le four ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée correctement ou est ouverte trop fréquemment pendant la cuisson.	Les éléments chauffants sont désactivés pendant que la porte est ouverte. Assurez-vous que la porte est correctement fermée et évitez de l'ouvrir fréquemment pendant la cuisson.
Un carreau de verre de la porte du four est craqué, ébréché ou éclaté.	Nettoyage incorrect ou rebord de la vitre heurtant un objet.	Vous ne devez PAS utiliser le four. Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle

DÉPANNAGE

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Après avoir éteint le four, je peux sentir de l'air chaud soufflé par les événements.	Cela est normal.	Pour des raisons de sécurité, les ventilateurs de refroidissement continuent de fonctionner même lorsque vous éteignez le four. Les ventilateurs seront désactivés automatiquement lorsque le four aura refroidi.
Le ventilateur du four s'active lorsque je sélectionne une fonction qui n'utilise pas de ventilateur (p. ex. : CUIRE ou CUIRE CLASSIQUE)	Cela est normal. Le ventilateur s'active pendant le préchauffage du four. Il pourrait se désactiver lorsque le four atteint la température réglée.	Attendez que la barre de chauffage rouge disparaisse de l'écran : le four sera alors prêt à l'utilisation.
Le four a atteint la température réglée, mais le halo du bouton de température est toujours rouge*.	Le four est réglé à GRILLER MAXI .	Cela est normal. Le halo du bouton* demeure rouge pendant l'utilisation de cette fonction, car l'élément de grillage chauffe toujours.
Le four émet une tonalité lorsque j'essaie de régler la température en dessous d'une certaine température.	Cela est normal. Pour des raisons de sécurité alimentaire, les fonctions du four possèdent des réglages de température minimale définis en usine.	Sélectionnez une température différente ou essayez une autre fonction conçue pour l'utilisation à basse température.
Le halo du bouton de température ne s'allume jamais en blanc lorsque j'utilise GRILLER MAXI *.	Cela est normal. Le halo demeure rouge pour indiquer que l'élément de grillage produit une chaleur rayonnante instantanée.	
Le panneau de commande s'arrête pendant le déplacement ou ne se déplace pas lorsqu'il est activé.	<ul style="list-style-type: none">• Panneau de commande mobile obstrué.• Défaillance du moteur ou de l'engrenage.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez qu'il n'y a aucune obstruction• Poussez fermement le panneau de commande à deux mains pour le remettre en position d'accueil. S'il n'est pas possible de le déplacer avec les mains, communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou appelez le service à la clientèle.
Impossible d'ouvrir le panneau de commande	La porte est ouverte.	Assurez-vous que la porte du four est fermée correctement.

*certains modèles uniquement

DÉPANNAGE

Généralités

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
'Niveau de réservoir trop bas' s'affiche à l'écran pendant que le réservoir d'eau semble suffisamment rempli.	Cela est normal.	Remplissez le réservoir à capacité maximale.
Le plateau d'égouttement déborde.	Le plateau d'égouttement est plein.	Ouvrez la porte pour accéder au plateau d'égouttement. Videz le plateau en utilisant une éponge ou en le retirant du produit.
Le bouton REPLIR LE RÉSERVOIR est indisponible.	L'eau est pompée du générateur vers le réservoir.	Le bouton deviendra disponible lorsque l'opération sera terminée.
Bruits de gargouillement et crépitements émis par le produit.	Cela est normal pendant que l'eau bout.	
Les fonctions de vapeur sont indisponibles.	<ul style="list-style-type: none">• Détartrage requis• Installation incorrecte du réservoir• Niveau de réservoir trop bas	Reportez-vous à l'écran pour connaître la cause et suivez les instructions à l'écran pour corriger le problème.
Eau présente dans le bas du four après l'utilisation d'une fonction de vapeur.	Cela est normal.	<ul style="list-style-type: none">• Attendez que le four refroidisse, puis essuyez la base de la cavité.• Exécutez toujours un cycle de séchage après l'utilisation d'une fonction de vapeur
Odeur de brûlé provenant de la base de la cavité.	<ul style="list-style-type: none">• Solution de détartrage brûlée• Résidus d'aliments brûlés.	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le four• Assurez-vous d'utiliser un plateau uniforme sous le plat de cuisson perforé pour recueillir les résidus.
Taches d'eau après le cycle de séchage.	Dureté de l'eau.	Assurez-vous de bien essuyer le four régulièrement.

CODES D'ERREUR

En cas de problème, le four suspend automatiquement toutes les fonctions de four, émet cinq bips et affiche un code d'erreur.

N'interrompez PAS l'alimentation électrique du four (interrupteur mural) si vous obtenez un code d'erreur, à moins que les instructions dans le tableau suivant vous indiquent spécifiquement de le faire. Le four possède des ventilateurs de refroidissement qui servent à refroidir les composants du four. Le fait d'interrompre l'alimentation pendant que le four est trop chaud pourrait endommager l'appareil et les armoires à proximité.

Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche

- ① Si les bips continuent d'être émis, touchez l'affichage et appuyez sur la petite touche audio dans le coin inférieur droit pour les mettre en sourdine.
- ② Prenez en note le code d'erreur affiché. Vous pourriez avoir besoin de cette information.
- ③ Suivez les instructions à l'écran pour résoudre le problème.
- ④ Si vous parvenez à régler le problème et que le code d'erreur ne réapparaît pas, vous pouvez continuer d'utiliser votre four.

Si vous ne parvenez pas à régler le problème ou le code d'erreur réapparaît et le problème persiste : attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi, puis interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale et communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle pour fournir les informations du code d'erreur.

CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
A1	Le four a surchauffé.	<ul style="list-style-type: none">• Laissez refroidir le four.• Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, le code d'erreur disparaîtra. Vous pouvez alors utiliser le four.
F + numéro	Défaillance technique.	<ul style="list-style-type: none">• Notez le code d'erreur.• Attendez que les ventilateurs de refroidissement s'arrêtent et que le four soit entièrement refroidi.• Interrompez l'alimentation du four au niveau de la prise murale.• Communiquez avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le service à la clientèle.

GARANTIE ET SERVICE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

- Votre produit est installé correctement.
- Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.

Si après la vérification de ces points, vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.fisherpaykel.com

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Banlieue _____

Ville _____

Pays _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2023. Tous droits réservés.

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

431317A 12.23